



И. Я. ДЕБРИНА

КУХНЯ НА ПРИМУСЕ

НАСТОЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА
ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРОСТЫХ И ДЕШЕВЫХ ОБЕДОВ

**Скромный
и постный стол.**

Супы
Жаркие
Блюда из овощей
Салаты
Мучные блюда
Теста разные

Блюда из яиц
Соусы и подливки
Компоты
Мороженое
Кремы, пудинги,
пирожные

Кисели
Оладьи разные
Варенья разные
Пасхи и куличи
Соленые и маринады
Квасы

Р 244
67

К. Я. ДЕДРИНА.

801-16
1262

КУХНЯ НА ПЛИТЕ И ПРИМУСЕ

НАСТОЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА
ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПРОСТЫХ И ДЕШЕВЫХ ОБЕДОВ

Руководство для молодых хозяек

Свыше 550 кулинарных рецептов
МЯСНЫХ и ВЕГЕТАРИАНСКИХ



Со многими указаниями для неопытных хозяек, как определять свежесть продуктов, а также, как готовить разные квасы, печенье, соления и кондитерские сладкие блюда, теста, пироги, пирожные и пр.

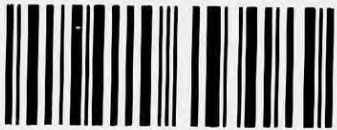
ИЗДАНИЕ АВТОРА. :: ЛЕНИНГРАД — 1927

ПРЕДИСЛОВИЕ.

Питание, как известно, предназначено для поддержания нормальной деятельности нашего организма, истощающегося во время работы. Поэтому целью настоящей книги было—дать возможность иметь питательный и в то же время разнообразный стол.

Однако, в виду все возрастающей дороговизны жизни, мы, при составлении этой книги, приняли во внимание не только кулинарные, но и экономические соображения. Таким образом в наш сборник вошли рецепты кушаний наиболее дешевых и вместе с тем настолько простых, что большинство из них может быть приготовлено на примусе.

Исходя, кроме того, из тех соображений, что животная пища по исследованию ученых содержит весьма мало углеводов, а растительная—азотистых веществ и что при исключительном питании одной какой-либо пищей организм непременно будет ощущать недостаток тех или других веществ,—мы пришли к заключению, что для целесообразного питания необходимо предпочесть смешанный выбор пищи. Поэтому в предлагаемом сборнике, на ряду с рецептами мясных и рыбных кушаний, отведено столь же значительное место кушаньям вегетарианского стола.



2015186498

ВВЕДЕНИЕ.

Прежде чем приступить к использованию предлагаемых здесь рецептов, каждая хозяйка должна непременно ознакомиться с нижеследующими практическими указаниями.

Хорошая **ГОВЯДИНА** имеет свежую, ярко-красную окраску и содержит белый, зернистый жир; бледно-красное мясо указывает, что животное плохо питалось, темно-красное бывает от старого животного. Вообще хорошее мясо должно быть упругим и твердым, дурное же—мягкое и дряблое, а иногда издает неприятный запах. Признаки хорошей **ТЕЛЯТИНЫ**: светлое, белое мясо, обилие жира и густая, тонкая структура. Теленок должен быть не менее пяти недель и хорошо упитан; мясо более молодых животных, хотя и не вредно с гигиенической точки зрения, но слишком водянисто и потому непригодно для употребления. Практикуемое некоторыми торговцами искусственное надувание молодой телятины воздухом легко поддается обнаружению: стоит только надавить пальцем на мясо, и при наличии воздуха произведенное в нем углубление тотчас же выравнивается. Вообще мясо телянка должно быть сочное и белое даже во время жарки.

Задняя часть его, почечная, между кострецом и котлетами—самая лучшая.

Телятина бывает двух сортов. Первый сорт—мясо телят, выпоенных молоком. Второй сорт—мясо телят обыкновенных. Парное мясо телянка бывает жесткое, поэтому его надо выдержать один-два дня.

Хорошая **БАРАНИНА**—лучше всего от баранов в возрасте 2—3 лет—имеет светло-красный цвет, тонко-волокнистое строение и покрыта слоем белого жира, который на ощупь представляется сухим; поблеклое мясо, равно как желтый, влажный жир указывают на болезнь животного.

Хорошая **СВИНИНА** имеет светло-красный цвет, нежное строение, снежно-белый жир и светлую толстую кожу. По

толщине последней можно приблизительно определить возраст животного: чем толще кожа, тем старше животное, от которого она взята. К светло-розовому дряблему мясу нужно относиться с осторожностью, так как в нем часто находятся финны.

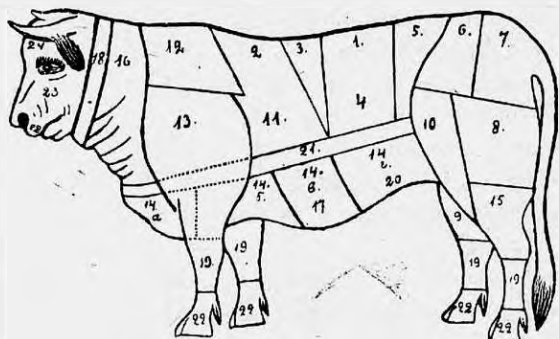
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА. Покупая птицу, каждая хозяйка должна помнить, что старая более всего пригодна для варки, среднего возраста—для тушения и молодая—для жарения. Живую птицу предпочитают мертвой, так как в первом случае мы получаем больше гарантий относительно здоровья животного. Здоровая птица имеет блестящие глаза, красный гребень, гладкие перья и проявляет сильные движения. У зарезанной птицы надо обращать особое внимание на рану: у здоровой она имеет кровавый, зияющий вид, а также на кожу, которая не должна иметь темной окраски. Для определения возраста надо иметь в виду следующее: всякая молодая птица имеет длинные ноги, мягкую кожу, легко выдергиваемые перья с жирным стволем, маленький красный гребень, длинные когти и легко выдавливаемую грудную кость. Некоторые разновидности домашней птицы имеют еще особые признаки: так, у молодого индюка ноги светлые, синевато-серые, у старого—ороговевшие и красноватые, молодые голуби имеют острый мягкий клюв и острые когти, у старых же—последние сильно притуплены. Для молодых гусей и уток очень хороший признак—толщина кожи: если булавочная головка легко вдавливается в кожу, то животные—молодые. Кроме возраста, важно обращать внимание на свежесть мяса: дичь, издающая хотя бы и слабый запах, непригодна для употребления. Для бульона курицу берут постарше, а для жаренья—помоложе, так как для бульона надо крепость. Возраст курицы узнается по костям, по белизне мяса, у старых кур всегда желтый жир. Цыплят для жаренья берут средней величины. Их нужно шипать, а не шпарить. Если хотите откормить цыплят, то нужно им давать гречневой крупы или вареный рис, сваренный на молоке.

Сравнительно легче определение возраста пернатой дичи. У молодых куропаток на ногах желтоватая, у старых—темнокрасная кожа. Молодого фазана узнают по слабо развитым шпорам и гибким костям. Тетерева и рябчики имеют в молодости светлые ноги; для вальдшнепов и перепелов

этот признак не имеет значения, так как обыкновенно они поступают в продажу в молодом возрасте.

Признаками свежей **РЫБЫ** являются, прежде всего, светлая, блестящая чешуя и ярко-красные жабры; затем вся рыба должна быть упругая, не дряблая, и кожа на хвосте ее не должна отделяться. Мороженная рыба должна быть тверда, как камень, и на разрезе обнаруживать мясо белого цвета. У рыбы, пойманной в теплое время или оттаявшей и вновь замороженной, мясо имеет темную окраску. Если она приобретается сонной, то чешуя должна быть блестящей и скользкой, глаза на выкате, жабры светло-красные, но не багрово-красные. Если рыба мороженная, то чешуя должна быть темноватого цвета, а не белая. Если чешуя светлая, то рыба не свежая, дурно пахнет при варке и очень вредна для желудка.

Говядина делится на 1-й, 2-й, 3-й и 4-й сорта. К 1-му, т. е. лучшему сорту и самому дорогому принадлежат (см. рисунок):



1) **ВЫРЕЗКА** 1-й сорт, при ростбифе. Эта внутренняя вырезка окружена в этом месте окопочечным внутренним жиром. Идет на самый лучший бифштекс.

2) **КРАЕВАЯ ВЫРЕЗКА** 2-го сорта, над тонким филеом и тонким краем. Вырезанная продается на бифштекс и жаркое. При тонком крае она составляет антрекот или худший ростбиф.

3) **ТОНКИЙ ФИЛЕЙ** находится между тонким краем и ростбифом. Тонкий филей с вырезкою доставляет прекрасное жаркое.

4) **РОСТБИФ** находится между тонким и толстым филеом, представляет самую дорогую часть мясной туши, так как содержит в себе две вырезки: одну внутреннюю, 1-го сорта, самую дорогую, а другую наружную — затылочную.

5) **ТОЛСТЫЙ ФИЛЕЙ** находится между ростбифом и огузком. Также очень ценная часть туши с куском вырезки.

6) **ОГУЗОК**— середина. Это называется задняя часть туши за толстым филеом. В нем нет вырезки. Идет только на бульон.

7) **ГОРБУШКА ОГУЗКА** употребляется на кусок разварной говядины, называемой бульи, а также на чистый бульон.

8) **БЕДРО** лежит книзу от огузка и толстого филея; это самая лучшая часть мяса для чистого крепкого бульона.

9) **СЕК** находится с внутренней стороны задней ноги.

10) **КОСТРЕЦ** рядом с бедром, но ближе к голове. Часть не жирная. Идет на голубцы, на зразы.

II) **ТОНКИЙ КРАЙ** с 6 ребрами. Находится между тонким филеом и толстым краем.

12) **ТОЛСТЫЙ КРАЙ.** Находится между тонким краем и шеею с 5 ребрами и 5 позвонками. Идет на кислые супы и на битки.

13) **ЛОПАТКА** идет от толстого края до булдышек, относится ко 2-му сорту мяса.

14) **ГРУДИНКА.** Находится под лопаткою, начиная от шеи и до костреца. Делится на 4 части:

а) самая лучшая часть—передняя—называется челышко; б) Вторая часть называется середина грудинки и употребляется на кислые щи; в) Третья часть—худшая—называется завиток, принадлежит к 3-му сорту; г) Четвертая—самая худшая—называется бочек, принадлежит к 4-му сорту.

15) **ПОДБЕДЕРОК** ниже бедра 1-го сорта. В нем много костей и сухожилий.

16) **ШЕЯ.** Чем ближе к туловищу и кверху, тем мясо лучше.

17) ЗАВИТОК. Третья худшая часть грудины.

18) **ЗАРЕЗ.** Он составляет переднюю часть шеи.

19) **БУЛДЫШКИ**, называемые также голяшкой и рулевой. Состоят из костей и сухожилий, употребляются на супы.

20) **БОЧЕК.** Самая худшая часть грудинки. Представляет собою мясной лоскут без костей. Идет на варево.

21) **ФИЛЕЙНАЯ и КРАЕВАЯ ПОКРОМКА.** Первая составляет нижнюю часть ростбифа, а вторая нижнюю часть тонкого края.

22) **НОГИ и ГУБЫ** употребляются на студень.

23) **ГОЛОВА** употребляется на студень.

24) **МОЗГИ.** Варят их и жарят, употребляют также на фарш и пирожки.

СОЛОНИНА. Хорошая солонина должна иметь темно-красный цвет. Если у солонины грязновато белый цвет, не сочная, то такую надо избегать.

ЗАЯЦ. Зайцы делятся на два сорта: беляк и русак. У первого шерсть белая, у второго—буро-сероватая и он ростом крупнее беляка.

При покупке всегда надо предпочитать беляка русаку, потому что мясо беляка гораздо нежнее и вкуснее. У зайца в повареное дело идет только задняя часть, отрезанная от почки, потому что передняя часть суха и костиста и в пищу не пригодна.

РАКИ. Раков надо выбирать с толстой, крепкой кожей; мягкий череп у рака—признак, что он перелинял еще недавно, что он еще не совсем здоров. Лучшие раки—ленинградские. Известны еще раки финляндские.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ КУШАНИЙ.

БУЛЬОН. Если семья не больше 6—8 человек, то выгодно варить бульон на два дня (кроме лета). Первый день подают чистый бульон, на другой день приготавливают пюре, селянку или рассольник, заправляют бульон сметаной и пр. Щи и борщ следует варить на два дня, а щи даже вкуснее на другой день. Выгода варки бульона на два дня заключается в том, что из 400 грамм говядины нельзя сварить наварного бульона 4—5 тарелок, а нужно брать 800 гр. Между тем из 1 кгр. 200 гр. мяса можно сварить 8—9 тарелок, из 2 кгр.—15—16 тарелок.

При покупке сека или огузка мясники всегда прибавляют кости, которые при варке бульона могут заменить мясо в весьма незначительной степени. Из одних костей нельзя варить бульона, а кости от затылка годятся только для щей, борща или пюре. Летом, если нет ледника, кости нельзя оставлять на другой день, а их нужно сразу варить. Мясо не должно быть жирное для бульона; поэтому лишний жир нужно срезать, чтобы бульон не отзывался жиром. Если с мясом попала кость, так называемая мостолыга, то ее нужно разрубить вдоль, отделить белую жилу и выбросить, так как она дает дурной вкус бульону. Всего лучше брать для бульона подбедерок или лопатку с мозговой костью; для щей из кислой капусты и борща следует брать грудинку.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ и ПИРОЖКОВ. Начинка для пирогов и пирожков может быть самая разнообразная. Но следует принять за правило, что не только горячую, но даже тепловатую начинку нельзя класть на тесто, а нужно дать ей совсем остынуть. В начинку для пирогов и пирожков из кислого теста на дрожжах нужно положить больше масла, а для пресного, полуслоеного и особенно слоеного теста начинка должна быть совсем нежирная.

ВАРКА ЯИЦ. Варить яйца нужно в самой чистой воде и тщательно обмыть их. Чтобы сварить яйцо в смятку, достаточно 3 минут, если опустить его в крутой кипяток; для яиц в мешочек нужно 4 минуты; для яиц вкрутую не меньше 7 минут.

ГРИБЫ. Варка и жаренье грибов требуют особенного внимания, потому что бывают случаи не только расстройства желудка, но и отравления от сыроватых и плохо приготовленных грибов. Переварить грибы нельзя, потому что они не могут развариться. Кроме того, при указанных нами способах приготовления, грибы совсем безвредны, сохраняют аромат и вкус, потому что, выпустив сок, снова всасывают его. Необходимо также знать сорта грибов: некоторые из них безусловно ядовиты; в сморчках встречаются вредные улитки и насекомые. На севере в некоторых местностях водятся березовики с розоватым оттенком—совсем горькие. Поэтому желательно, чтобы хозяйка дома не только внимательно пересмотрела грибы, которые должны быть приготовлены к завтраку или обеду, но и сама вычистила грибы. На это не потребуется много времени.

Вообще неизвестные сорта грибов лучше не употреблять. Грибы, захваченные инеем или морозом даже в незначительной степени, считаются вредными.

ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ. Для варки нужно выбирать зеленую свежую зелень, без гнилых и желтоватых листьев и без затхлого запаха. Если попадется вялая зелень, то ее нужно опустить в холодную воду, дать постоять, а затем перебрать, вымыть и варить, как и все овощи, *до мягкости*. Фасоль и лопатки гороха должны быть без пятен. Следует избегать цветной капусты с желтыми пятнами и черными крапинами, а выбирать совсем белые сплошные кочни без разветвлений. Но есть ранний сорт цветной капусты зеленоватого цвета с отдельными отростками кочней, очень вкусный и нежный при варке. Этот сорт имеет еще то преимущество, что он всегда сравнительно дешев, так как публика избегает его по незнанию. Спаржа, если она молода, то ломается легко и верхних волокон после излома не дает или дает очень тонкие. Цвет хорошей спаржи белый или зеленый, а не красноватый. Чем спаржа толще, тем лучше, разумеется,

если она не устарела. Кочешки брюссельской капусты должны быть ярко-зеленого цвета.

Всякую зелень и овощи при варке нужно опускать в самый крутой соленый кипяток и варить в кастрюле с плотно закрытой крышкой. При этом условии зелень сохраняет свой цвет. Картофель составляет исключение: если хотят иметь рассыпчатый картофель, то нужно опускать его в холодную воду.

Вообще предназначенные овощи промывают, кладут в горшок с плотной крышкой и ставят на умеренно горячую плиту. Затем наблюдают, когда покажется пар. И чем сильнее из него начинает идти пар, тем ближе нужно придвигать горшок к жару. После того, как овощи достаточно упреют, к ним прибавляют какой-нибудь соус или крепкий мясной или куриный бульон.

Цветную капусту надо варить в большом количестве воды, если желательно, чтобы цвет ее был белым.

Выливать воду, в которой варились овощи, необходимо только при варке шпината, так как в последнем случае она имеет дурной запах.

Вообще листовые овощи следует варить, как корни, которые большею частью парят или тушат в своем же соку.

ШПИНАТ, ФАСОЛЬ, ЩАВЕЛЬ, ЛОПАТКИ ГОРОХА надо подавать в закрытом соуснике, чтобы они не остыли, если они подаются без мяса. Крышку следует снять на столе. *Цветную капусту, спаржу, земляные груши* необходимо класть на салфетку, сложенную вчетверо на блюде или тарелке. Это для того, чтобы вода, стекающая с овощей, впитывалась в салфетку, а не оставалась на блюде и овощи не купались бы в ней. Если откидывать ее на решето и ждать, чтобы совсем стекла вода, то придется подать остывшее кушанье.

САЛАТЫ. Из зелени и овощей готовят разные салаты, которые подают к жареному мясу, жареной домашней птице и дичи, а также к жареной рыбе.

Чтобы заправить зеленый салат, нужно взять 3—4 столовых ложки прованского масла на 1½ или 2 ложки хорошего уксуса.

В зеленые салаты можно положить тонко нарезанные и очищенные от кожи свежие огурцы, изрубленный зеленый лук и укроп.

Вообще, зеленый салат нужно заправлять перед самым обедом, чтобы не завяли листья. Только подливку следует приготовить заранее.

СОУСЫ. Хотя соусы вообще не более, как приправа к мясу, рыбе и овощам, но они имеют большое значение в хозяйстве даже относительно экономии. Под горячим красным или белым соусом можно подать на следующий день к обеду остатки жареного мяса или рыбы. Но помимо экономии и разнообразия, которое вносят соусы в меню обедов, приготовление некоторых блюд немыслимо без того или другого соуса.

Несмотря на множество всевозможных названий, в действительности существуют только два соуса: красный и белый. Все различие в том, как приготовить и что положить в соус: шампиньоны, каперсы или пикули и т. д. Главные составные части всякого горячего соуса: бульон, мука и сливочное или самое доброкачественное чухонское масло. Можно испортить всякий соус, если положить в него русского масла или почечного жира, хотя бы и самого свежего.

БЕЛЫЙ СОУС готовится без мясного сока, а для **КРАСНОГО** соуса необходим сок от какого-нибудь жареного мяса. В этом вся разница между красным и белым соусами. Густота соуса зависит от того, положено ли больше или меньше муки.

РЫБА. Если приходится покупать не живую, а сонную или мороженую рыбу, то прежде всего следует обращать внимание на ее свежесть. Мясо загнившей рыбы дряблое и бесвкусное и, кроме того, действует как отравя. Мороженую рыбу нельзя оттаивать в воде или около плиты, а следует крупную рыбу с вечера положить на ночь в кухне на стол. К утру рыба постепенно оттаит и разварная или жареная по вкусу и доброкачественности почти не уступает живой рыбе. Лучше всего можно убедиться в этом на мороженой разварной осетрине, которую при этом способе оттаивания трудно отличить от парной.

Чтобы сохранить вкус рыбы и чтобы она не была сухой, нужно при варке опускать ее в самый крутой кипяток, а для жаренья на горячую сковороду в кипящее масло или фритюр. Рыба должна быть готова, но ее не следует пере-

варивать и пережаривать. Чтобы убедиться, готова ли рыба, следует пробовать вилкой. Если вилка свободно входит до кости, значит рыба готова, если останавливается, то нужно еще варить или жарить ее.

Вообще жарить рыбу нужно перед тем, как подавать ее. Варить рыбу можно заранее, но нужно оставить ее в рыбном отваре, чтобы она не высохла. В отваре можно разогреть ее к обеду или оставить на другой день.

Приготавливая рыбу, нужно соскоблить ножом чешую; только у окуня чешуя настолько плотная, что ее приходится сдирать теркой. Затем рыбу нужно разрезать вдоль с брюшка и вынуть внутренности, но сделать это осторожно, чтобы не раздавить пузыря с желчью, иначе вся рыба будет горькая.

ГОВЯДИНА. Мороженую говядину, как и всякое другое мясо, не следует оттаивать в воде или около плиты, а нужно накануне положить в кухню на ночь, чтобы она постепенно оттаяла к утру.

Говядину не мочить в воде, а только вымыть и окатить холодной водой. Когда жарится кусок мяса и зарумянится кругом, то его нужно поливать горячим домашним бульоном или кипятком, но не холодной водой, солить мясо нужно *перед тем* как жарить. Если мясо жарится на сковороде, то нужно предварительно накалил на горячей плите сковороду, положить масло, дать закипеть и тогда положить мясо в том или другом виде.

При покупке нужно выбирать красноватое мясо с белым жиром; и оно всего лучше, если проросло жировыми жилками. Темно-синеватое мясо с желтым жиром всегда более или менее жесткое и сухое. Если мясо, несмотря на усиленное жарение или варку, остается красным, то это признак, что оно не свежо и на известной ступени разложения.

ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА и СВИНИНА. Мороженую телятину не следует оттаивать в воде или около плиты, а нужно положить накануне в кухню на ночь, чтобы она постепенно оттаяла к утру. Если телятина красновата, то можно положить ее на два часа в холодную воду с молоком. Белую хорошую телятину нет надобности мочить, а только начисто вымыть ее. Солить мясо нужно перед тем, как жарить.

Когда жарится телятина куском или целая нога и вся зарумянится сверху, то ее нужно поливать горячим бульоном или кипятком, но не холодной водой. Если телятина в том или другом виде жарится на сковороде, то нужно предварительно накалить на плите сковороду, закипятить на ней масло, а затем положить телятину.

Если телятина вполне дожаренная, остается красноватой сверху под кожей, то это признак, что она не свежая. Только что убитый теленок даже летом годится для еды не раньше, как через 3—4 дня.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА. Мороженую домашнюю птицу не мочить в воде, а накануне положить в кухне на ночь, чтобы она постепенно оттаяла к утру. При покупке домашней птицы выбирать молодую, что можно узнать по отсутствию длинных и крепких когтей. Главное достоинство кормленной птицы белизна мяса (у кур и индеек) и белый нежный жир. У старой птицы жир желтый и длинные крепкие когти.

Кроме приготовления каким-либо способом домашней птицы, она должна быть хорошо разрезана и сложена на блюдо. При разбивке птицы нужно отнять два крыла и две ноги (ноги рассекают у крупной птицы пополам), а туловище разделяют вдоль на две части—грудь и спину. Из них каждая рассекается поперек: спина на два или три куска, а грудь, смотря по величине птицы, на три или четыре куска. Только у большой индейки, пулярки и каплуна мясо на груди режут вдоль с обеих сторон равными длинными кусками. Затем разрезанную птицу нужно сложить на блюдо, чтобы она была вся как бы цельная, и положить спиной вниз, а грудью вверх.

ДИЧЬ. При покупке нужно обращать внимание на свежесть дичи и на то: стреляная она или давленная, которая не годится для жарения. Несвежую дичь можно узнать по запаху, если она не мороженая, и по зеленоватым пятнам под крыльями. Давленную можно отличить по горлу и красноватому цвету мяса. Кроме того, попадает птица с простреленным мясом и перебитыми ногами, так что только часть птицы годится для жарения. Но так как дичь продается не ощипанная, то неопытные хозяйки легко могут ошибиться в выборе дичи. Поэтому им выгоднее покупать дичь в знакомой лавке, если она даже немного дороже.

Мороженую дичь не следует мочить в воде, а также, как всякое мясо и рыбу, накануне положить на ночь в кухню, чтобы она постепенно оттаяла к утру. Вообще лесную дичь: рябчиков, тетерек, глухарей и проч. можно сохранить некоторое время в холодном месте только при условии, если она выпотрошена, потому что потроха скоро портятся, и жареная дичь имеет неприятный вкус.

Крупную дичь жарят в духовом шкафу, мелкую и среднюю на плите. Вообще дичь можно жарить только в масле. При жарении рябчика, тетерки и глухаря нужно положить в кастрюлю или в противень на спину, и когда спина совсем поджарится, поворачивать ее и поливать соком. Сметану следует положить, когда дичь зажарена и перед тем, как подать на стол, чтобы не передержать ее и чтобы она не обратилась в масло. Если дичь жесткая, то ее нужно положить в кастрюлю, закипятить немного сметаны с бульоном, облить дичь, накрыть крышкой и потушить минут 15—20 на медленном огне. Время жарения зависит от величины. Крупная птица жарится 1½—2½ часа, средняя 1—1½, мелкая 15—20 минут.

Мелкую дичь подают на стол целиком, у средней отнимают оба крыла и ноги и разрубают вдоль на три куска. У крупной птицы отсекают ноги и крылышки с куском груди, отделяют вдоль спину от груди и нарезают грудь длинными ломтями с кости. Разрезанные куски укладывают на блюдо, чтобы птица была цельная и лежала спиной вниз, а грудью вверх.

СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ рыбы, домашней птицы и дичи определяется тем, что вилка свободно входит в мясо до кости. Равным образом можно узнать, доварилась ли телятина, если вилка свободно входит в мясо в самом толстом месте, например, у кости, и больше не выступает кровь.

ВАРЕНЬЕ. Варенье лучше всего варить в медном тазу, хорошо вымытом и вычищенном. Таз должен быть с ручкой, потому что при варке необходимо стряхивать таз, а в случае сильного кипения приходится даже совсем снять его с плиты, пока не осядет пена.

Для варенья следует брать крупный сахарный песок и на нем варить сироп. Сахар следует вымерять стаканами. На 1 стакан ягод, яблок и проч. нужно брать 1—1½ ста-

кана сахару. Для фруктового варенья сахар вымеривают граммами. На 400 гр. персиков, абрикосов, слив, дыни и пр. следует брать 800 гр.—1 кгр. сахару. Перезрелые фрукты и ягоды не годятся для варенья, но должны быть совсем спелые, собранные в сухую погоду.

Пену с сиропа и варенья снимать по мере надобности и встряхивать таз. При сильном кипении, когда все варенье покрывается пеной, таз нужно снять с плиты, пока не спустится пена и опять поставить на огонь. Если сироп от варенья стекает с ложки отдельными каплями, то варенье готово и его можно вылить в миску. Затем миску нужно встряхивать и снять ложкой пену, которая обыкновенно остается в небольшом количестве.

Горячее варенье, вылитое в миску, не следует закрывать, чтобы скопившиеся под крышкой пары не падали обратно в варенье. От этого варенье подвергается плесени и может скиснуть. Равным образом нельзя вливать холодное варенье в горячее и обратно. Каждый сваренный таз варенья должен быть вылит в отдельную миску и оставлен открытым до следующего дня. От мух можно покрыть миску тюлем или кисеей.

На следующий день остывшее варенье можно сложить в банки. Для банок, смотря по величине, нужно вырезать кружки из пергаментной бумаги. В каждую банку нужно положить отдельный кружок на сложенное варенье. Банки обвязать белой бумагой, сложенной в два-три ряда, а сверху накрыть пергаментной бумагой, смоченной в теплой воде, и мокрую обвязать бечевкой. Бумагу и пергамент обрезать ровно кругом на $1\frac{1}{2}$ пальца от края банки.

Надлежащим образом сваренное варенье не должно киснуть и сахариться и может стоять целый год и больше в прохладном месте.

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ ПРОПОРЦИЯ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОБЕДА.

Приступая к приготовлению обеда, необходимо предварительно определить количество необходимых материалов. Крайне неприятно, когда заготовленного вдруг нехватает на всех обедающих; с другой стороны, в высшей степени непрактично заготавливать слишком много, так как в этом случае после обеда останется много остатков, которые могут непроизводительно пропасть.

В виду этого для каждой хозяйки весьма ценными будут нижеследующие указания:

В среднем считают:

На суп: 200 гр. мяса на 4 чел.

Ломтиков мяса всякого рода: 3 шт. на человека.

Уток: 1 утка на 2—3 человека.

Фазанов: 1 фазан на 3—4 человека.

Мелкой дичи (смотря по величине): по 1 экз. на 1—2 чел.

Гусей: 1 гусь на 7—8 человек.

Зайцев: 1 заяц на 5—6 чел.

Индюков: 1 индюк на 10—12 человек.

Говядины: 400 гр. на человека.

Рыбы: 375 гр. на человека.

Молодых овощей: 1 суповая тарелка на 2 человека.

Супы скоромные.

✓ Бульон.

Для бульона лучше всего брать: огузок, сек, костреч или переднюю лопатку.

На 2—3 чел. довольно 600 или 800 гр. говядины, на 6—7 чел. — 1 кгр. 600 гр. говядины, можно добавить мозговых костей. Мясо моют в холодной воде, не выжимая, кладут в кастрюлю и наливают холодной водой так, чтобы вода покрывала мясо, и солят по вкусу.

Когда появится пена, ее надо снять шумовкой.

Варить надо 3—4 часа на легком огне. Когда бульон готов, то надо процедить и подать чистый бульон, посыпая мелко изрубленной зеленью петрушки или укропа.

Чтобы бульон имел золотистый цвет, поджаривают на плите луковицу и морковь и кладут в бульон.

Суп из почек.

Около 600 гр. хорошей говядины положить в кастрюлю и налить 3 или 4 бутылки воды; затем 2 почки изрезать небольшими кусочками и положить в тот же горшок. Когда бульон достаточно уварится, нужно процедить его сквозь салфетку, положить 4—5 соленых огурцов, половину луковицы, сделать из муки небольшую приправку и раза два вскипятить.

Суп раковый.

Взять десятка три раков, вычистить шейки, изрубить их с небольшим куском белого хлеба или с разварным рисом, прибавить 2 круто сваренных яйца и ложку масла; этой смесью начинить верхушку раков, складывая две верхушки вместе. Все остальное от раков положить в горшок, налить водою и варить довольно долго, чтобы бульон мог быть достаточно наварен; затем отлить часть бульона в небольшую кастрюлю, положить в нее начиненные фаршем

верхушки раков и варить с полчаса времени; потом вынуть их из миски и облить приготовленным раковым бульоном.

✓ Суп сборный.

Выбрав хороший, самый белый кочан капусты, 5 морковей и столько же репы, все это хорошенько исшинковать, прибавить ложки 4 масла и сложить в небольшую кастрюлю, которую следует крепко закрыть и поставить в печь, чтобы все это хорошенько упрело. Через полчаса вынуть из кастрюли, опустить в бульон и дать хорошенько увариться. К этому супу готовят гренки из белого хлеба, т.е. нужно нарезать ломтиками французский хлеб и обжарить в масле.

Суп с макаронами, вермишелью и с лапшой.

Сварив горячий бульон с кореньями, за полчаса до обеда положить макарон, вермишели или лапши и мелкой зелени петрушки, наблюдая, чтобы вермишель или макароны не переварились.

Лапша готовится так: тесто для лапши замешивают из муки на яйцах и добавляют немного масла. Тесто месится крутое и не липкое. Для семьи из 4—5 душ достаточно на лапшу 3-х яиц. Хорошо промешанное, крутое тесто раскатывается в тонкий пласт и шинкуется.

Лапша варится в посоленной воде 20 минут, затем отбрасывается на решето и, чтобы не слиплась, обдается холодной водой. На решете лапша несколько затвердевает и обсыхает.

Лапша может быть подаема и как отдельное блюдо, под растопленным маслом и тертым сыром, или с сахаром и толченой корицей, а также посыпается натертыми сухарями.

С маслом, сахаром и залитую яйцами лапшу можно запекать в вольном жару, пока не образуется румяная корочка на поверхности. Лапшу заменяют иногда макаронами.

Еще суп с макаронами.

Сварив бульон, как сказано выше, за полчаса до подачи на стол положить 200 гр. итальянских макарон, облив их сперва кипятком и наблюдая, чтобы они не переварились. В другой кастрюле разбить 2—3 желтка, всыпать 50 гр. тертого сыру, развести кипячеными сливками и несколькими ложками горячего бульона, размешать хорошенько, процедить сквозь сито в бульон с макаронами и положить туда же $\frac{1}{2}$ ложки хорошего коровьего масла, не-

много соли и мелкого перца. Влив в кастрюлю желтки, уже не кипятить более супу, а то яйца свернутся.

Суп из слив.

Взять 10—15 слив, 5 яиц, 50 гр. муки, 100 гр. сладкого миндаля. Яйца хорошо размешать с мукою, прибавит $\frac{1}{2}$ бут. воды или сметаны, 100 гр. толченого сладкого миндаля и хорошо подогреть, чтобы сгустело, но чтобы желтки не свернулись; затем прибавить слив, разрезанных пополам, для запаха прибавить несколько зерен горького миндаля.

Суп из гусиных потрохов.

Гусиные потроха: крыдышки, ножки, шейку, печенку и проч. хорошо вымыть в теплой воде с пшеничными отрубями, прокипятить, снять пену, процедить бульон, дать отстояться; потроха, перемыв в горячей воде, положить в горячий бульон, прибавить одну ложку масла, посолить, положить коренья, 1 или 2 луковицы, 5—6 зерен русского и английского перца, 2—3 лаврового листа, $\frac{1}{2}$ стакана ячневой или перловой крупы или же соленых огурцов и немного огуречного рассола, варить на легком огне. Подавая на стол, прибавить немного зелени петрушки и укропу. Крупу с кореньями лучше варить отдельно.

✓ Суп с клецками.

Растопить три ложки коровьего масла, тереть его до тех пор, пока оно совершенно побелеет; прибавить 3 или 4 желтка и снова хорошенько растереть; подсыпать муки столько, чтобы вышло довольно густое тесто; затем влить три взбитых белка, немного соли и хорошенько перемешать. За час до обеда опустить клецки в кипящий бульон чайною ложечкою и дать несколько раз вскипеть.

Суп с фрикадельками.

400 грамм мясной мякоти от сека или толстого филея очистить от жил, пропустить в мясорубку вместе с мякишем $\frac{1}{2}$ французской булки, смоченной в воде. Затем мясо с булкой истолочь в ступке, положить в глиняную чашку, опустить один яичный желток, посыпать немного соли, перцу, влить 4 чайные ложки воды. Все хорошо перемешать, сделать тонкую колбасу, отрезать по кусочку, скатывать в шарики, обваливать в мелких толченых сухарях.

Перед обедом фрикадельки отварить в соленом кипятке, опустить в миску, залить бульоном и подавать. Вместо

круглых фрикаделек фарш можно брать прямо из чашки, опускать в кипящий бульон чайной ложкой. При этом ложку всякий раз надо обмакивать в холодной воде перед тем, как брать фарш.

Суп из фасоли.

Исшинковать около 600 гр. зеленой фасоли, положить в кастрюлю, налить водою и дать вариться до тех пор, пока фасоль делается совершенно мягкой; затем откинуть на решето, дать хорошо стечь воде, прибавить 1 или 2 ложки масла и немножко поджарить; затем развести бульоном, в который следует прибавить ложку муки.

Суп гороховый с копченой свиной, грудинкой или с ветчиной.

Порцию желтого сушеного гороху (на 4 чел. достаточно 400 гр. гороха и 4 бут. холодной воды) перемыть и варить; когда горох наполовину сварится, положить 600—800 гр. копченой свиной грудинки, 1—2 луковицы и варить, пока грудинка делается мягкой; отдельно на тарелке можно подать гренки из белого хлеба.

Вместо грудинки можно положить кусок копченой ветчины с костью или парной свинины.

Суп пюре из гороха.

Взять 200 или 400 гр. желтого сушеного гороху (можно столовую его, чтобы легче разварился), влить холодной воды, положить кусок говядины, ветчины или свежее-просоленной свинины, 1—2 луковицы, кипятить на легком огне. Когда горох разварится, протереть его сквозь решето, прокипятить, прибавить ложку масла и подавать на стол, приготовив отдельно из белого хлеба гренки.

Можно горох варить отдельно от бульона, а чтобы он скорее разварился, прибавляют понемногу холодной воды; когда горох разварится, развести его бульоном и протереть сквозь сито.

Суп из баранины.

1 кгр. 200 гр. баранины вымыть хорошенько в холодной воде, варить на легком огне; когда закипит и очистится от пены, процедить, положить $\frac{3}{4}$ стакана ячневой крупы, кореньев, $\frac{1}{2}$ репы, нарезанной кусочками, 1 морковь, несколько зерен перцу и 2—3 лавровых листа. Подавая на стол, положить зелени.

Бульон из курицы или цыпленка.

Очистить, выпотрошить и вымыть курицу или цыпленка, загнув крылышки и ножки, связать их ниткою, положить в кастрюлю, налить холодную водою, и когда станет закипать и очистится, процедить бульон. Курицу или цыпленка вымыть в теплой воде, положить в тот же бульон, посолить, прибавить кореньев морковки, петрушки, порея или сельдерея, варить, пока курица или цыпленок не начнет развариваться. Чтобы бульон был крепче, можно положить 400 гр. говяжьих или телячьих костей.

Суп из телячьей грудинки с перловой крупой или с рисом.

Нужную пропорцию телячьей грудинки сполоснуть, положить в кастрюлю, поставить на огонь и когда бульон закипит, процедить его, а телятину, вымыв и разрезав на порционные куски, положить обратно в бульон, посолить, прибавить очищенной морковки, сельдерея, порея, петрушки, 2—3 ложки перловой крупы или рису и варить на легком огне, пока грудинка и перловая крупа не сварятся. Перловую крупу можно варить и отдельно в кастрюльке и, когда получится клейкость, положить в бульон.

Суп с ячневою крупой и картофелем.

Сварив бульон, за $1\frac{1}{2}$ —2 часа до подачи на стол, положить $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ стакана ячневой крупы, 1—2 луковицы, нарезать ломтиками брюквы, за $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа до обеда положить ломтиками нарезанного картофеля. Подавая на стол, можно влить $\frac{1}{2}$ или 1 стакан сметаны или густых сливок.

Суп из баранины.

1 кгр. 200 гр. баранины вымыть хорошенько в холодной воде, варить на легком огне. Когда суп закипит и очистится от пены, процедить, положить $\frac{3}{4}$ стакана ячневой крупы, кореньев, $\frac{1}{2}$ репы, нарезанной кусочками, 1 морковь, несколько зерен перцу и 2—3 лавровых листа. Подавая на стол, положить зелени.

Суп из телячьих почек.

Сварив говяжий бульон с кореньями, процедить отдельно в кастрюле, поджарить 2—3 ломтиками нарезанные телячьи почки, поджарить все вместе, всыпать 2 ложки муки, развести

большоном, влить немного огуречного рассола, скрошить 2 со-
леных огурца, маринованных грибов, корнишонов, поло-
жить несколько зерен перца; все это вскипятить, прибавить
зелени, смешать с бульоном и подавать.

Пюре из картофеля.

Сварив 800 гр. или 1 кгр. 200 гр. говядины и 400 гр. вет-
чины (можно и не класть ветчины), положить 2—3 луковицы,
очищать от пены и, когда бульон будет готов, процедить его.
Разварить отдельно в бульоне или в воде тарелку очищен-
ного картофеля и белую булку, протереть на друшляке, по-
ложить туда 1 ложку столового масла и немного поджарить,
не давая загореться, потом смешать с процеженным бульо-
ном, дать два раза вскипеть, разбить туда 2—3 желтка и
 $\frac{1}{2}$ стак. сливок и размешать, не давая закипеть; подавая на
стол, посыпать зеленью.

К такому пюре подают обыкновенные гренки.

Ленивые щи.

Кусок хорошей говядины вымыть хорошенько, поло-
жить в горшок, налить водою и прибавить немного соли,
дать хорошенько вскипеть. Когда мясо достаточно уварится,
положить в кастрюлю крупно нарезанной свежей капусты,
моркови и снова дать хорошенько прокипеть. За час до
обеда сделать следующую приправку: взять две ложки хо-
рошей сметаны, всыпать ложку пшеничной муки, растереть
хорошенько, чтобы не было комьев, опустить в горшок и
оставить кипеть еще час времени.

Кислые щи.

Взять пожирнее говядины (тонкого края или грудинки)
или 400 гр. ветчины или парной свинины, сварить бульон
с кореньями, положить 4—10 зерен английского и простого
перцу, 2—3 сушеных грибка, 1—2 лавровых листа, отдельно
в кастрюлю положить 400 гр. рубленой капусты, мешать,
чтобы не подгорела. Когда упрет, положить ложку чухон-
ского масла, накрошить 2—3 луковицы, все вместе немножко
поджарить, пересыпая мукою и мешая, вливать полстакана
или стакан сметаны, можно положить несколько сосисек.
К щам можно подавать крутую гречневую кашу.

Щи из зеленой рассады.

Зеленую рассаду обварить кипятком, откинуть на ре-
шето и, когда вода хорошенько с нее стечет, изрезать мелко,

как лапшу; потом положить ее в приготовленный мясной
бульон за час до обеда; затем прибавить три ложки сметаны.

Щи зеленые.

Сварить бульон из говядины с кореньями, можно при-
бавить 400 гр. ветчины или солонины (также 2—3 белых
сушеных грибка); отдельно сварить 200 или 400 гр. ща-
веля или шпината или же рассады, очищенной от стебель-
ков, посолить. Когда сварится, откинуть на друшляк, нашин-
ковать, положить в отдельную кастрюлю, прибавить 200 гр.
масла, накрошить 2 луковицы, поджарить, пересыпая му-
кою, влить туда полстакана сметаны и, размешав все в про-
цеженном бульоне, подавать на стол. Отдельно отварить
яиц, не очень круто, чтобы желток был мягковатый.

Борщ из свежей свеклы.

Приготовить бульон следующим образом: изрезать
1 кгр. 200 гр. говядины на небольшие куски, положить в гор-
шок, налить водою и дать хорошенько вскипеть; потом на-
шинковать свеклы, немного свежей капусты, одну луковицу,
прибавить три ложки масла, сложить в кастрюлю и дать
обжариться. Перед обедом, за час времени, опустить это
в бульон, прибавив ложки 3 уксусу и 1 ложку муки и дать
вскипеть раза два.

Борщ малороссийский.

Из жирной говядины, парной свинины, или же говя-
дины и копченой свинины сварить бульон, положить туда
лаврового листа, 2—3 сушеных гриба и английского перцу
в зернах; когда бульон сварится, процедить за полчаса до
обеда, положить небольшой кочан или полкочана свежей
капусты, разрезав его на несколько частей, разбавив его
свекольным рассолом, хлебным квасом или уксусом. От-
дельно обжарить с маслом в кастрюле несколько штук хо-
рошо промытой красной свеклы, с одной мелко нашинко-
ванной луковицей, затем очистить свеклу, мелко нашинковать,
положить в кастрюлю, поставить на огонь; положить ложку
масла и, мешая, всыпать 1 ложку муки, положить свеклу
в бульон, раза два вскипятить, посыпать зеленью и пода-
вать на стол. К борщу подают сметану.

Чтобы борщ имел красный цвет, нужно растереть 1
красную сырую свеклу, разбавить 2—4 ложки уксусу, дать
постоять минут за 5 до обеда, процедить сквозь ситечко
в борщ и прокипятить.

✓ Окрошка.

Оставшиеся от вчерашнего обеда остатки жареной или вареной говядины, телятины, баранины, ветчины, солонины, копченого языка, курицы, индейки или дичи нарезать мелкими кусочками, накрошить свежих огурцов, зеленого лука, укропу и свежей петрушки, положить все это в суповую миску, посыпать солью и толченым перцем; влить 1—2 стакана сметаны, накрошить 3—5 вареных яйца, развести квасом, положить льду и подавать.

✓ Рассольник обыкновенный.

Взять 800 гр. или 1 кгр. 200 гр. нежирной говядины и 1 воловью почку, очищенную от кожицы, налить воды, дать кипеть, очистить от пены. Вынув говядину и почку, обмыть их и положить обратно в отстоявшийся бульон, посолить, положить кореньев, 2—3 лавровых листа, 2—3 сушеных грибка. Когда все сварится, процедить, положить 4—5 очищенных, нарезанных ломтиками, соленых огурцов, а можно и огуречного рассолу; почки порезать мелко, дать вскипеть и, подавая на стол, прибавить зелени.

Можно прибавить $\frac{1}{2}$ стакана или стакан сметаны и немного сваренного в бульоне, нарезанного ломтиками, картофеля.

✓ Рассольник по-польски.

Взять 1 кгр. 200 гр. говядины, по 1 шт. разных кореньев, понемногу пряностей, 5 томатов, 100 гр. перловой крупы, 200 гр. коровьего масла, немножко лимонной кислоты, 1 ложку муки.

Для рассольника надо брать грудинку, которую режут на кусочки, прибавляют кореньев, пряностей, томаты, солят и вливают должное количество воды. Когда говядина хорошо уварится, все процеживают и, разделив бульон на две равные части, к одной из этих частей прибавляют 100 гр. ячневой или перловой крупы, которую уваривают до готовности. Отваренные коренья нарезают и поджаривают вместе с приготовленной крупой, подогревают, посыпают зеленью и подают отдельно.

Этот рассольник можно подправить сметаной, лимонной кислотой и сахаром и заболтать 1—2 ложками пшеничной муки.

✓ Фрикадельки, клецки и разные пирожки к супу.

Фрикадельки из говядины или телятины.

Очистить от жил и изрубить мелко 50 гр. говядины или телятины, хорошо также прибавить почечного жира, положить перцу, соли, мускатного ореха, мелко изрубленную луковицу, кусок мякиша булки, измоченной в воде или молоке и выжатой, две ложки сливок, два сырых яйца, смешать все хорошенько, а еще лучше истолочь в ступке, сделать шарики, обмакивая при этом чаще руки в муку, чтобы мясо не приставало, и за $\frac{1}{2}$ часа до обеда опустить в борщ или суп.

✓ Сибирские пельмени к супу.

Наскоблить ножом или мелко нарубить мягкой очищенной от жил говядины, прибавить немного жира, мелко изрубить 2 луковицы, положить перцу, соли, мускатного ореха и влить 1—2 ложки бульону.

Приготовить крутое тесто из $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, яйца, соли и муки, раскатать его тонко, нарезать с помощью стакана кружками, положить приготовленного фаршу на середину каждого кружечка теста, концы кружечков теста сложить, защипать и положить в суп незадолго до подачи его на стол, наблюдая, чтобы тесто не разварилось.

✓ Клецки мучные.

100 гр. хорошего масла, 1 желток растереть хорошенько в холодном месте или на льду, посолить, прибавить немного воды и муки, чтобы тесто сделалось густым, потом еще хорошенько протереть и положить пену из одного или двух белков. За полчаса до подачи на стол опускать тесто в кипящий бульон чайной ложечкой, намоленной в бульоне или кипятке.

Клецки заварные.

Вскипятить $\frac{1}{2}$ стакана молока с одной третью стакана масла, быстро мешая всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки и мешая же варить на легком огне, пока тесто не станет отставать от кастрюли, затем снять с огня и, пока тесто горячее, разбить и положить туда 2—3 яйца, немного соли, размешать, посыпать зеленью и спускать клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой, намоченной в бульоне или кипятке.

Вместо молока заварные клецки делают и на воде и на сливках.

Клецки из манной крупы.

Вскипятить 1 стак. молока и $\frac{1}{2}$ стакана масла, посолить, быстро мешая, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, когда сгустеет, остудить, прибавить из 3—4 яиц пену, размешать, посыпать зеленью и опускать клецки в кипящий суп или бульон чайной ложечкой; когда выплывут наверх, собрать, положить в суповую миску и подавать.

Тесто на скорую руку.

100 гр. столового масла растопить, прибавить 2 яйца, полстакана молока или воды, посолить, размешать хорошенько, положить муки столько, чтобы тесто было крутое, раскатать его и делать пирожки.

Пирожки с грибами.

Накрошить тарелку свежих молодых грибов, туда же прибавить 1—2 мелко нарезанных луковицы, перцу, соли, ложку масла и все это положить в кастрюлю поджарить. Когда грибы пустят из себя сок, прибавить одну или полторы ложки сметаны и $\frac{1}{2}$ ложки муки, прокипятить хорошенько, снять с огня, остудить и начинить этим фаршем тесто, приготовленное вышеуказанным способом.

Пирожки можно делать и из сухеных грибов: разварить их до мягкости, нарубить мелко, положить, как сказано выше, луку, перцу, соли, поджарить и начинить ими тесто.

Прибавить к грибам можно до красна испеченную гречневую кашу.

Пирожки с капустой и рыбой.

Какую угодно рыбу очистить, обжарить в масле. Когда остынет, отделить от костей, нарезать кусочками, смешать с приготовленной капустой или положить слой капусты и слой рыбы, посыпать солью, перцем и заделать в тесто, приготовленное вышеуказанным способом.

Пирожки с говяжьим фаршем.

Вареную говядину из супа изрубить, поджарить в масле 2—3 луковицы, искрошить их и положить в говядину, туда же положить соли, перцу, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде; когда остынет, прибавить 2 сваренных вкрутую изрубленных яйца, заделать в тесто, приготовленное по вышеуказанному способу, помазать яйцом и спечь или сжарить в масле на сковороде.

Пирожки с капустой и яйцами.

Полкочана свежей капусты мелко изрубить, прибавить 1—2 ложки масла, поджарить, чтобы капуста сделалась мягкой, прибавить 2—3 мелко изрубленных вкрутую сваренных яйца, немного перцу. Когда остынет, заделать в тесто, приготовленное по вышеуказанному способу.

Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, визигою и яйцами.

Сварить $\frac{1}{2}$ стакана риса в воде. Когда зерна начнут слепляться, откинуть на друшляк и, мешая, всполоснуть холодной водою, прибавить 1 ложку растопленного масла, 1 ложку бульона, посолить, положить 2—3 мелко изрубленных крутых яйца, размешать и заделать в тесто, приготовленное по вышеуказанному способу.

Гренки из белого хлеба.

Нарезать французскую булку на маленькие четырехугольные кусочки, поджарить на сковороде, намазанной маслом, или поставить в духовую печь, чтобы подрумянились и высохли.

Жаркие.

Поджаренное вареное мясо.

Кусок вареной, но не проваренной говядины обжарить в кастрюле с двумя ложками масла и с 2—3 нашинкованными луковицами; незадолго до подачи на стол положить в кастрюлю еще ложку масла. Когда разойдется, влить ложки две холодной воды и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, размешать, дать вскипеть и подавать целым куском на стол.

Это жаркое готовят еще так: растопить в кастрюле 1—2 ложки масла, положить 1—2 нашинкованных луковицы, немного перцу и соли, поджарить, посыпать зеленью петрушки или укропа. Когда остынет, сбить 3—4 яйца, размешать, нарезать ломтиками сваренную в супе или бульоне говядину, обмакнуть каждый ломтик в приготовленном этим способом соусе, сложить все в кастрюлю, в которой раньше растопить пол-ложки масла, посыпать сухарями и поставить в горячую печь.

Мясо разварное.

Чтобы подать вареную говядину из супа на второе блюдо под соусом или с хреном, надо взять для варки хороший кусок мяса от сека, огузок, кострец или филей и наблюдать, чтобы она не переварилась, а то переваренная говядина не имеет никакого вкуса и не питательна. Вообще вареная говядина мало заключает в себе питательных веществ, если же желают иметь питательную сочную вареную говядину, то для варки кладут ее не в холодную воду, а в кипяток. Если таким образом говядину варить не отдельно в кипятке, а в супе или бульоне, то необходимо сверх говядины положить в суп костей или обрезков, иначе суп будет не крепкий и не питательный.

Вареное мясо с гарниром.

Положить в кастрюлю немного капусты, картофеля, морковки, репы, брюквы, сварить все это в бульоне, поло-

жить 1—2 ложки масла, дать вскипеть. Когда овощи остынут, нарезать их ломтиками и обложить нарезанную кусками вареную говядину.

Вареное мясо с грибным соусом.

200 гр. сушеных белых грибов вымыть хорошенько в теплой воде, положить в кастрюлю, налить водою и сварить. Когда грибы уварятся и сделаются мягкими, сшинковать их или изрубить. В отдельной кастрюле поджарить в масле 2—3 исшинкованные луковицы, всыпать, мешая, 1 ложку муки, положить туда изрубленные или исшинкованные грибы, разбавить грибным бульоном, посолить, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны или сливок, дать вскипеть и облить этим соусом изрезанную ломтиками вареную говядину. Можно также обложить говядину вареным картофелем.

Соус к вареной говядине делают и из свежих белых грибов, при чем надо очистить их, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, прибавить 100 гр. масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на легкий огонь. Когда закипит, мешая ложкой, дожарить, влить ложку холодной воды, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, посолить, посыпать слегка перцем, дать вскипеть и облить ими говядину.

Мясо под хреновым соусом.

Растопить в кастрюле 50 гр. столового масла, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, всыпать, мешая, 1—2 ложки муки, положить $\frac{1}{2}$ стакана тертого хрена, посолить, размешать хорошенько и дать вскипеть раза два. Когда остынет, прибавить 2—3 сырых желтка, подогреть немного мешая; взять из бульона или из супа кусок сварившейся, но не переваренной говядины, облить ее приготовленным вышеуказанным способом соусом, обсыпать сухарями и держать в духовой печке, пока не зарумянится.

Соус из хрена делается следующим способом: взять $\frac{1}{2}$ стакана тертого хрену, 1 стакан сметаны, 1 ложку масла и $\frac{1}{2}$ стакана бульона, посолить, размешать, прокипятить, влить, мешая, 2 сырых желтка и полить этим соусом на куски нарезанную вареную говядину.

Котлеты из вареного мяса.

Вареную говядину из супа или бульона остудить. Когда хорошенько остынет, порезать ее на кусочки, очистить от пленок и жил и изрубить мелко с 2—3 луковицами, прибавить ложку растопленного масла, перцу, соли, 2—3 яйца, мускатного ореха, можно также прибавить четверть или

полстакана сметаны. Размешав все это, наделать котлет, помазать с обеих сторон яйцом, обсыпать сухарями, растопить на сковородке немного масла и поджарить в нем котлеты с обеих сторон.

К таким котлетам подают грибной соус, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, горошек и проч.

✓ Тушеное мясо.

Кусок говядины от сека, горбушки или огузок нашинковать тонким шпиком, положить в кастрюлю, влить стакан воды, $\frac{1}{2}$ стакана белого вина или уксуса, или ложку водки, положить лук, гвоздики, перцу, соли, лавровый лист, пучек кореньев. Закрывши плотно кастрюлю крышкой, тушить на легком огне или в духовой печи. Когда говядина будет мягка, снять жир, процедить сок, говядину нарезать ломтиками, полить соусом и подавать на стол. К тушеному мясу подают тушеный в масле картофель, брюкву, морковку или макароны.

Соус можно подправлять мукой или тертым ржаным хлебом и маслом.

Подают также тушеное мясо под соусом из маринованных грибов, которые приготавливаются следующим способом: взять десяток маринованных грибов, нашинковать их, поджарить на сковородке в масле, влить ложку уксуса и смешать с соусом.

Поросенок.

Сварить вкрутую 6 или 7 яиц, мелко изрубить, вынуть потроха из поросенка, хорошо их уварить и изрубить, смешать с яйцами; разболтать четыре яйца, прибавить 2 ложки масла и облить изрубленные потроха; начинив этим поросенка, поставить в печь, где хороший жар.

✓ Телятина.

Телятину не следует пережаривать, иначе она потеряет весь вкус. Надо чаще смотреть, не зарумянилась ли та сторона, которая лежитверху, и сейчас же следует ее перевернуть; когда телятина будет готова, облить ее соком, который она дала из себя, посыпать сухарями и поставить не надолго в печь.

✓ Форшмак.

Оставшееся от супа вареное мясо мелко изрубить, прибавить штук пять или более, смотря по количеству мяса,

сырых картофелин и опять изрубить; прибавить по вкусу соли и поставить жариться. Чтобы не было очень сухо, следует подлить бульона.

✓ Бифштекс.

1 кгр. 200 гр. говядины от филея изрезать ломтиками, положить на доску и бить скалкой, переворачивая куски с одной стороны на другую до тех пор, пока говядина делается совершенно мягкой; затем обвалить эти куски в муке и положить на горячую сковороду, подлить 100 гр. масла и жарить; если говядина дает мало сока, то можно прибавить немного бульона; когда говядина достаточно изжарится, сложить на блюдо и кругом обложить обжаренным картофелем, сверху положить настроганного свежего хрена.

Ростбиф.

Кусок толстого филея положить на противень, посыпать солью, обложить кусочками масла и поставить в духовую печь, поливая от времени до времени бульоном или кипятком. Когда довольно зарумянится, положить на блюдо, обложить жареным цельным картофелем. Оставшийся на противне соус подать отдельно в соуснике.

Цыплята.

Несколько цыплят разнять на части, обвалить в муке, смазать яйцом и обсыпать сухарями, поставить в печь и смотреть, чтобы не подгорели, а поэтому чаще подливать масла.

✓ Битки обыкновенные.

Говядину от костреца или сека нарезать поперек ломтиками, посолить, посыпать мелким перцем, побить деревянным молотком, положить в кастрюлю, прибавить ложку масла, немного бульона или кипятку, покрыть кастрюлю крышкой и тушить на небольшом огне. Когда мясо стухнет и делается мягким, влить полстакана сметаны, прокипятить и подавать на стол. В виде гарнира можно подавать лук, тушеный с маслом и бульоном.

Битки приготавливают и из рубленой говядины. Взять от сека мякоти, срубить мелко с луком, очистить от жил, вбить яйцо, посыпать толченым перцем, размешать хорошенько, делать котлеты, толщиной в полпальца, обвалить в муке, посыпать солью и жарить в масле на раскаленной сковородке; когда одна сторона подрумянится, повернуть

на другую. Подавая к столу, слить на битки соус из сковороды. К этим биткам подается соус из сметаны и мелко нарезанный жареный картофель.

✓ Битки из телятины.

Кусок телятины от задней части нарезать ломтиками, приблизительно в палец толщиной, побить с обеих сторон деревянным молотком, потом взять кастрюлю, положить на дно ее несколько ломтиков шпика, одну ложку растопленного масла, и укладывать куски телятины, перекладывая их ломтиками шпика и посыпая солью, затем, положив в кастрюлю 1—2 мелко нашинкованные, поджаренные в масле луковички и несколько зерен перца, покрыть кастрюлю крышкой, поставить ее на легкий огонь и тушить до готовности; подавая на стол, облить битки соусом, в котором они тушились, приправить его мукой, маслом и лимонным соком.

✓ Котлеты рубленые из говядины.

800 гр. или 1 кг. 200 гр. говядины без костей от филея, сека, костреца или лопатки (этой пропорции достаточно на 5—6 чел.) нарезать поперек на тонкие пластинки, отдельно каждый пласт мяса разбить плоским обухом деревянного молотка, тогда жилки отстанут от мяса и их легко отделить и выкинуть, а очищенную от жил говядину изрубить хорошенько, посолить, посыпать простым толченым перцем, влить ложку растопленного масла или бульону, 1 яйцо, 2—3 мелко изрубленные луковички, еще вместе порубить и перемешать хорошенько (можно также прибавить размоченный в кипятке и выжатый мякиш французской булки), сделать в палец толщины небольшие котлеты, намазать их с обеих сторон яйцом, посыпать мукой или сухарями, положить на горячую сковородку, растопить на ней предварительно масло и жарить, пока не подрумянится с обеих сторон. Кладут также в рубленые котлеты ложки две сметаны и сливок.

К рубленным котлетам подают: картофельное пюре, жареный в масле картофель, пюре из белой фасоли, грибной соус, зеленый горошек, соус из брюквы, моркови, шпината, щавеля, крапивы, зеленые стручки и проч.

✓ Котлеты рубленые из телятины.

Взять кусок телятины от передней лопатки, вынуть жилки, мелко изрубить, прибавить 200 гр. почечного жира, 1 яйцо, все вместе смешать, посыпать солью, перцем и еще

хорошенько порубить, наделать котлет, вложить в них по косточке от ребер, помазать яйцом, посыпать сухарями и жарить в масле на сковороде.

Если телятины мало, то можно в котлеты прибавить мякиш от белой булки, размоченный в говяжьем бульоне.

Котлеты свиные рубленые.

Мягкую, не жирную, свинину нарезать пластами, побить, очистить от жил, прибавить копченого шпика, мелко изрубить, положить соли, перца, мускатного ореха, мелко нашинкованных шарлоток, перемешать все вместе, опять порубить, наделать небольших котлеток, помазать маслом, обвалить в сухарях или муке и жарить на сковороде в масле, переворачивая, чтобы хорошенько подрумянились.

✓ Котлеты рубленые из баранины.

Мягкую часть баранины от лопатки побить плоским обухом деревянного молотка, чтобы отделить жилы, порезать баранину кусочками, потом нарубить ее, посыпать солью, перцем, прибавить ложку растопленного масла, вбить 1—2 яйца, кусок мякиша французской булки, размоченного и выжатого, все размешать хорошенько, еще порубить, наделать маленьких котлеток; помазать яйцом, обсыпать сухарями и поджарить на сковороде в масле.

✓ Котлеты отбивные из телятины.

Нарезать телячьих котлет, чтобы каждая была с косточкой, отбить их слегка с обеих сторон, посолить, помазать яйцом, обсыпать сухарями или мукой и обжарить с обеих сторон на сковороде в масле. К этим котлетам подают соус из овощей, салат или жареный картофель.

✓ Котлеты отбивные из свинины.

Котлетную часть свинины разрезать так, чтобы каждая котлета была с косточкой, побить с обеих сторон, посолить, помазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить. К свиным котлетам подают: зеленый горошек, картофельное пюре, жареный картофель, соус из лука или кислой капусты.

✓ Котлеты отбивные из баранины.

Котлетную часть баранины нарезать так, чтобы каждая котлета была с косточкой, отбить с обеих сторон, посолить, помазать яйцом, обсыпать сухарями и жарить. К бараньим котлетам подают пюре из лука.

Гусь жареный с яблоками.

Тщательно выпотрошить и вымыть гуся, затем взять десяток хороших яблок, нарезать мелкими кусочками и, начинив гуся, поставить в печь.

К гусю подают маринованные ягоды.

Битая говядина.

Кусок хорошей говядины нарезать тоненькими ломтиками и бить скалкой, пока она сделается совершенно мягкой; потом обвалить в муке, нарезать кружками луку, сложить на сковороду, подлить масла и хорошо обжарить с обеих сторон. Затем сложить в кастрюлю, прибавить ложки две масла, чайную чашку квасу и поставить в печь.

Фаршированная грудинка.

Два французских хлеба обмочить в молоке, дать полежать несколько времени, потом отжать досуха и поджарить в масле; когда хлеб достаточно обжарится, остудить его и прибавить четыре яйца, мускатного ореха и перца, все смешать хорошенько, начинить телячью грудинку и поставить жариться.

Жареные мозги.

Телячьи или бараньи мозги помочить с $\frac{1}{2}$ часа в холодной воде, очистить от пленок, отварить в холодной воде, положить несколько зернышек перца, лавровый лист, дать вскипеть, откинуть на друшлак. Когда остынут, нарезать ломтиками, помазать яйцом, обсыпать толчеными сухарями и жарить в масле.

К мозгам подают: зеленый горошек, картофельное пюре, соус из щавеля или шпината, соус из сушеных грибов и проч.

Жареная телятина.

Для жаркого всего лучше взять заднюю часть телятины с прилегающими к ней двумя ребрами и почками. Раньше, чем жарить телятину, следует помочить ее часа 2—3 в соленой воде и облить уксусом, затем положить на противень и жарить ее в духовой печке, поливая от времени до времени маслом, бульоном или кипятком. Когда телятина изжарится и подрумянится, положить ее на блюдо, обсыпать мелкими сухарями и полить соусом, оставшимся на противне.

К жареной телятине подают жареный в целом виде картофель, белую и красную шинкованую капусту, салат зеленый со сметаной, горчичным и прованским соусом и свежими огурцами, салат из маринованных вишен, брусники, яблок, слив, пикули и проч.

Телячья печенка.

Телячью печенку очистить от пленок, нашинковать толстым шпиком, поджарить со всех сторон в масле, потом положить в кастрюлю вместе с кусками шпика, положить ложку масла, перцу, соли, коренья, пряностей, поставить на легкий огонь, покрыть кастрюлю крышкой, тушить до готовности, поворачивая, чтобы не пригорела. Когда утушится, порезать на мелкие ломтики, а в кастрюлю всыпать ложку муки, разбавить бульоном, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, дать вскипеть и полить этим соусом печенку.

Еще телячья печенка.

Нарезать печенку ломтиками, поджарить на сковороде в масле с рубленным луком и петрушкой, потом всыпать 1 ложку муки, влить 1 ложку уксусу, лимонного соку или $\frac{1}{2}$ стакана вина, разбавить бульоном, посыпать перцем, солью, продержать с $\frac{1}{4}$ часа на легком огне и подавать на стол.

Жареная баранина.

Заднюю мягкую часть баранины побить, вымочить, нашпиговать чесноком или луком, посолить, положить на противень, полить двумя—тремя ложками воды, поставить в духовую печь и жарить, поливая от времени до времени собственным ее соком.

Тушенная баранина.

Заднюю часть баранины побить со всех сторон, мочить несколько часов в остывшей воде, прокипяченной с уксусом и пряностями, натереть солью, нашинковать, положить в кастрюлю, прибавить ложки 2 масла, сельдерея, петрушки, морковки, 1—3 луковицы, зубка 2 чесноку, несколько зерен перца, 1—2 ложки уксусу, покрыть кастрюльку крышкой, поставить на легкий огонь, тушить, мешая, чтобы не пригорела ко дну кастрюли. Когда баранина уже почти готова, вынуть из кастрюли, соус процедить, а если он очень густой, то разбавить его бульоном или кипятком, положить все обратно в кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны,

всыпать, мешая, $\frac{1}{2}$ ложки муки, потушить немного и подавать на стол. Можно прибавить к соусу немного луку-шарлоток или капорцев.

✓ Жареная свинина.

Кусок задней части свежей свинины выбить хорошенько, снять кожу и ненужное сало, вымочить часа два в холодной воде или рассоле, посолить, положить на противень, полить растопленным маслом и жарить вместе с очищенным картофелем, поливая от времени до времени собственным соусом или бульоном. Хорошо также нашинковать жаркое шпиком.

Шашлык из баранины.

Нарезать мясо от грудинки или почечной части баранины кусками, посыпать перцем, положить в миску и обложить рубленым укропом, петрушкой, луком, залить прованским маслом. В течение времени, пока маринуется, часто переворачивать.

Вместо прованского масла можно взять прокипяченный некрепкий уксус. Когда промаринуется, вынуть, надеть на вертел и обжарить. Подавать с лимоном, барбарисом, зеленой петрушкой.

Пилав из баранины.

Поджарить нарезанную кусочками и посоленную баранью грудинку в масле с луком. Прибавить немного бульона, положить сюда же рис, сваренный отдельно, перемешать и, подержав несколько минут на огне, подавать.

Заяц.

Снять с зайца шкуру, выпотрошить, очистить от тоненьких кож, которых бывает более 10, вымыть, нашинковать шпиком, помочить несколько часов в уксусе, разбавленном водою, с крошеным луком, солью и лавровым листом, жарить на противне, поливая сначала маслом, а когда он сжарится, поливать сметаною; когда заяц готов, порезать его на небольшие куски, выложить на блюдо, слить соус противня, облить им куски зайца и, подавая на стол, облить обыкновенным маслом.

К зайцу подается соус из красной свеклы.

Мясо по-деревенски.

Кусок мягкой говядины нарезать маленькими квадратиками, посыпать солью и перцем, поджарить с маслом; отдельно распустить ложку сливочного масла и, размешав в нем ложку муки, слегка поджарить; развести одним стаканом бульона, положить немного соли, перцу, $\frac{1}{2}$ ложки готовой сарептской горчицы, можно прибавить кайенского перцу, прокипятить, процедить, прибавить ложки 2 сметаны, положить туда же поджаренные кусочки говядины, еще раз прокипятить и подавать на стол.

К этому блюду подают жареный картифель.

✓ Рагу обыкновенное из говядины или свинины.

Около 800 гр. тонкого края нарезать маленькими кусочками вместе с жиром, сложить в кастрюлю, в которой растопить 100 гр. масла, посолить, покрыть крышкой и тушить с $\frac{1}{2}$ часа. Затем влить $\frac{1}{2}$ стакана кипятку, 2—3 изрезанных луковицы, 10 зерен перцу, 1 лавровый лист, несколько штук нарезанного кусочками картофеля и тушить все вместе, помешивая ложкой, до готовности.

Рагу из свинины готовится так: нарезать кусочками жареную свинину, накрошить несколько луковиц, поджарить их в масле, влить 2—3 ложки уксусу и дать прокипеть, положить нарезанную свинину, посолить, посыпать перцем, жарить 15—20 минут, облить соусом томат.

✓ Рагу из телятины.

Остатки телячьего жаркого нарезать ломтиками, кости разбить, сложить все в кастрюлю, также и оставшийся от жаркого соус, прибавить ложку масла, немного кипятку, корку кисло-сладкого хлеба, немного хорошо вымытых горошек, ложки 2 уксусу или ложку лимонного соку или же 1 ложку капорцев, прокипятить все это, выложить на блюдо и подавать на стол.

Можно также нарезать остатки жаркого ломтиками, распустить немного масла, сложить туда кусочки телятины, обсыпать сухарями и тертой булкой, накрошить зеленого луку, положить сверху несколько масла, облить сметаной и поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовую печьку.

✓ Рагу из свинины.

Искрошить 3—4 луковицы, поджарить их в масле, влить 2—3 ложки уксусу, дать прокипеть. Затем нарезать кусоч-

ками остатки жареной свинины и положить туда же, посолить, посыпать перцем, жарить с $\frac{1}{4}$ часа, облить соусом томат и подавать на стол.

Мясо по-крестьянски.

Кусок мягкой говядины порезать на пласты в палец толщиной, побить немного с обеих сторон, посыпать солью и перцем, обвалить куски в муке, положить на сковородку с растопленным маслом, поджарить с обеих сторон, выложить их на блюдо, а на сковородку всыпать ложку муки, развести ее бульоном, посолить, положить ломтиками нарезанные корнишоны и полить мясо.

✓ Клопс.

Мягкую говядину от филея, сека, толстого края или костреца нарезать тонкими пластами, побить скалкой, посыпать их солью и перцем, положить в кастрюлю, куда влить 2 ложки растопленного масла, накрошить несколько луковиц, прибавить несколько зерен английского перца, лавровый лист, покрыть кастрюлю крышкой и тушить, подливая изредка бульону или кипятку и мешая ложкой, чтобы не пригорело. Когда говядина утушится, влить в кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и дать еще вскипеть.

✓ Зразы.

Мягкий кусок говядины от филея, сека или костреца мелко изрубить, очистить от жил, вбить 2—3 яйца, прибавить немного изрубленного почечного жира, нашинкованную 1 луковицу, посолить, посыпать мелким перцем, положить немного размоченной в воде и выжатой французской булки, 1—2 ложки сметаны или растопленного масла, размешать все хорошенько, наделать из этого фарша продолговатых котлет, посыпать сухарями, обжарить в сковородке на масле, затем сложить в кастрюлю, прибавить немного сметаны, бульону, масла, закрыть кастрюлю крышкой и тушить их. Можно также начинить зразы мелко изрубленными вареными грибами с поджаренным на масле луком.

Еще зразы.

Мясо готовится, как для рубленых котлет. Фарш из гречневой или какой-нибудь другой каши, можно положить поджаренный в масле лук, прибавить соли, перцу, изрубленных крутых яиц. Если берется манная каша, то надо прибавить мякиша белого хлеба, вымоченного и отжатого.

Можно фарш делать и из одного белого хлеба с поджаренным луком и яйцами. В фарш можно положить поджаренные и нарезанные грибы. Фарш заворачивается в лепешки из нарубленного мяса. Затем зразы обмазываются яйцом, разболтанным с водою или маслом, обваливаются в сухарях, поджариваются на масле, заливаются сметаной и в закрытой кастрюле тушатся.

Солонина.

Кусок солонины очистить и положить на несколько минут в кипяток. Потом вынуть и положить в кастрюлю, налить холодной воды, прибавить кореньев, муки, петрушки, укропу и проч., варить на слабом огне. Подавать можно с картофелем или с хренным соусом, картофельным пюре, капустой и т. д.

Ветчина.

Кусок свежесоленной ветчины промыть хорошенько; если она очень соленая, то помочить 2—3 часа в воде, сварить до мягкости, делая проколы вилкою, снять кожу, нарезать ветчину пластами, сложить на блюдо и подавать на стол горячую или холодную, с картофельным пюре, зеленым горошком или хреном с уксусом.

Поросенок под хреном.

Ошпарить поросенка горячей водой, снять щетину, осушить, опалить, но так, чтобы не пригорел. Выпотрошить, срезать копытца, натереть мукой и положить в холодную воду, где и держать, переменяя воду 1—2 дня. Когда вымокнет, положить целым или разрезанным на части в кастрюлю, налить водою и поставить, прикрыв кастрюлю крышкой, на легкий огонь, чтобы варился в горячей, но не кипящей воде. Когда сварится, остудить в соке, т. е. не вынимая из кастрюли, потом вынуть, уложить на блюдо и подать с соусом, который готовится следующим образом: хрен натереть, смешать со сметаной, прибавить соли, сахару, уксуса по вкусу, размешать.

Поросенок жареный.

Когда поросенка заколют, то чтобы мясо его было совершенно белое, надо постараться выпустить из него как можно больше крови, потом положить его в горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вымыть все внутренности, промыть хорошенько, натереть солью внутри и сна-

ружи, внутрь положить кусок масла, растертого с зеленью петрушки, луку, перцу, гвоздики, шарлоток или же начинить его особенным фаршем, печенку и ливер от поросенка сварить, изрубить очень мелко или истолочь в ступке, протереть сквозь сито, прибавить кусок мякиша французской булки, размоченного в воде и выжатого, прибавить ложку растопленного масла, 2—3 желтка, перцу, гвоздики, сахару, коринки, все вместе перемешать и изрубить или истолочь, нафаршировать этим фаршем поросенка, положить на противень и жарить, поливая маслом, пока кожа не подрумянится.

Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.

Язык.

Сварив бычий язык в соленой воде с кореньями и пряностями, снять кожу, нарезать ломтиками, выложить на блюдо и подавать к столу с картофельным пюре, зеленым горошком или кисло-сладким соусом, который готовится следующим образом: растопить на сковороде ложки две масла, прибавить, мешая, 1 ложку муки и $\frac{1}{2}$ ложки мелкого сахару или 1 ложку патоки, мешая, подрумянить, разбавить бульоном, в котором варился язык, прибавить немного отварного чернослива и изюму, 1 ложку уксуса, дать покипеть и облить этим соусом язык.

Шницель.

Почечную часть телятины нарезать тонкими большими ломтями, отбить их скалкой, посолить и поперчить, обмазать яйцом, обвалить в сухарях, поджарить на сковороде в масле. Подавать с кусочком лимона.

Жареная фаршированная индейка.

Хорошенько очистить, выпотрошить и вымочить индейку, начинить ее вареным рисом с прибавлением масла, яиц и мускатного ореха. Фарш можно приготовить также из телячьей печенки и печенки от индейки, поджарить их немного на масле с перцем и лавровым листом, мелко изрубить, истолочь в ступке, прибавить размоченной и выжатой французской булки, 2 ложки растопленного масла, взбить 2—3 яйца, посолить, всыпать $\frac{1}{2}$ столовой ложки мелкого сахару, немного коринок, размешать все и начинить этим фаршем индейку.

✓ Колдуны.

Взять кусок мягкой говядины от филея, сека, костреца или огузка и в половину пропорции говядины почечного жиру. Говядину нарезать поперек слоев тонкими пласточками, каждый пласточек отбить плоским концом деревянного молотка. Когда жилки отстанут, их выбросить, говядину вместе с жиром изрубить мелко, прибавить 2—3 мелко истинкованных луковицы, 1—2 ложки бульону, перцу, майорану, посолить, перемешать все вместе и еще хорошенько порубить. Отдельно приготовить тесто следующим образом: взять 1 или 2 стакана воды, 1—2 яйца размешать с пшеничной мукою, чтобы вышло крутое тесто; разработать его хорошенько руками, раскатать на доске деревянной каталкой, как можно тоньше, отступить сантиметров на 6 от верхнего края теста, класть в ряд небольшими шариками фарш, покрыть его верхним краем теста, обжать тесто пальцами кругом каждого отдельного шарика фарша, обрезать с трех сторон тесто резцом или рюмкой и защипать. Покончив таким образом с одним рядом разложенного фарша, класть другой и т. д. Когда нужная пропорция колдунов будет сделана, опустить их в кастрюлю с соленым кипятком, поварить с $\frac{1}{4}$ часа. Когда колдуны всплывут наверх, значит готовы. Тогда выложить их друшлаком на горячее блюдо, можно посыпать сухарями или растопленным маслом с сухарями и подавать на стол.

✓ Голубцы.

Изрубить мелко кусок говядины, прибавить к ней немного шпика и 1 луковицу, посолить, посыпать толченым перцем, взять кочан капусты, очистив его от верхних листьев, опустить на несколько минут в кипятки, дать отечь. Когда остынет, снять с него столько листьев, сколько голубцов желают приготовить, положить на каждый лист капусты фарш, закрыть каждый лист конвертиком, обвязать ниткой и положить в кастрюлю с 1—2 ложками растопленного масла, налить немного бульону, а если нет бульону, то кипятку, покрыть кастрюлю крышкой и тушить их до готовности или же, обваляв сухарями, жарить на сковороде в масле. Отдельно приготовить соус из 1 ложки масла, 1 ложки муки, 1 ложки бульона или кипятку и 2—3 ложек сметаны, вскипятить все вместе, облить этим соусом голубцы и подавать на стол.

Пельмени сибирские.

Кусок жирной говядины наскоблить ножом или отбить, очистить от жил и мелко изрубить с нарезанными ломтиками жирной свинины, а если есть, то и кусочками дичи, 2 луковицами, посолить, посыпать перцем; приготовить тесто, заделать фарш, как в колдунах. Приготовленные пельмени варить в соленом кипятке или в бульоне и подавать на стол в крепком бульоне или отдельно на горячем блюде, полив их растопленным маслом.

Почки.

Две почки очистить от жира и перепонки, нарезать тонкими пластинками, посолить, посыпать английским толченым перцем, перемешать и дать постоять час. В кастрюльке распустить две ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу, почечный жир и самые почки, обвалить их в муке, покрыть кастрюльку крышкой и тушить мешая. Когда почки утушатся, прибавить ложки две холодной воды, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и еще прокипятить.

Печенка.

Печенку помочить в воде, очистить от перепонки, нашпиговать, помазать маслом и поставить в духовую печь. Когда обжарится, полить ее кипятком или бульоном и еще жарить, пока не подрумянится, затем положить на горячее блюдо, облить своим соусом и подавать на стол.

2-й способ. Вымочив хорошенько в воде печенку, очистить от перепонки, сварить ее, потом, мелко изрубив, поджарить в кастрюльке с маслом и мелко искрошенной луковицей, положить также соли, толченого английского перца и, мешая, прибавить 1 ложку муки, развести бульоном, в котором варилась печенка; отдельно на сковороде поджарить 2—3 куса сахара, разбавить его водой и уксусом и, влив тоже в кастрюльку, размешать, покрыть крышкой и тушить до готовности.

Жареные телячьи ножки.

Телячьи ножки очистить, разрезать пополам, вымыть, сварить в воде с уксусом, солью, лавровым листом, перцем и кореньями. Когда ножки уварятся до мягкости, помазать их яйцом, обвалить в сухарях и жарить на русском масле. Можно жарить ножки и в тесте; для этого надо разбить

два желтка, размешать их с ложкой муки, прибавить два взбитых белка, обмакнуть в это тесто ножки и жарить их на русском масле. Ножки подаются с картофельным пюре, жареным картофелем, салатом и т. д.

Грудинка телячья.

Обмыв хорошенько телячью грудинку, разрезать ее на небольшие куски, положить в кипяток, поварить немного, откинуть на друшляк, облить холодной водою, сложить в кастрюлю, влить 1—2 стакана бульона или кипятку, положить 1 ложку масла, 2 луковицы, несколько зерен перца, соли, а если хотят, чтобы грудинка была под красным кисло-сладким соусом, то влить еще в кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана вина, ложки 2 уксусу, положить гвоздики, лавровый лист, несколько ломтиков лимона. Когда утушится, грудинку отделить от соуса, остудить, обмакнуть каждый кусок в яйцо, обвалить в сухарях, поджарить с обеих сторон в масле, выложить на блюдо; на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, отдельно поджарить 2—3 куса сахара, развести бульоном, вылить на сковороду с поджаренной мукой, вскипятить, влить в соус, в котором тушилась грудинка, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана изюму, прокипятить все вместе, процедить и облить этим соусом грудинку.

✓ Курица вареная.

Ошипать и опалить курицу, ошпарить ноги кипятком, снять с них кожу, обрезать когти, выпотрошить, промыть, обтереть мукой. Посолить, натирать солью, положить в кастрюлю, налить водою или мясным бульоном, прокипятить, потом отставить на легкий огонь, чтобы доварилась без кипения.

Курицу подают с вареным рисом и белым соусом.

✓ Курица жареная.

Приготовить курицу, как сказано выше. Положить на противень немного масла и обмазанную маслом курицу. Когда жарится, поливать курицу стекающим соком.

Селянка из кислой капусты с мясом.

1 кгр. 200 гр. кислой капусты хорошенько перемыть в холодной воде, изрубить большую луковицу, поджарить с 2—3 ложками масла, положить капусту, поджарить, мешая и подливая понемногу 3 стакана отвара от 6 сушеных грибов. Когда капуста сделается совершенно мягкой, приби-

зительно через $1\frac{1}{2}$ часа, положить мелко нарезанной 400 гр. жареной готовой ветчины или 400 гр. жареной свинины или того и другого, 100 гр. колбасы и дичи, оставшейся от обеда, и вообще всякого холодного мяса, чтобы всего было 600 гр.: положить перца, лаврового листа и соли, тушить под крышкой полчаса. Ложку масла поджарить с $\frac{1}{2}$ ложкою муки, смешать с капустою и мясом, потушить еще с 10 минут и поставить в духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы сверху подрумянилось.

Постный и вегетарианский стол.

СУПЫ.

Как надо варить рыбу.

Существует убеждение, что рыбу варить долго нельзя ибо она непременно разварится. Это неосновательно. Можно долго варить рыбу и она не разваривается. Кроме того, чем дольше варить ее, тем становится она вкуснее и совершенно исчезает в ней вкус сырости, столь обыкновенный в отварной рыбе, особенно крупной.

Для того, чтобы рыба не разваривалась, выпотрошив, ее следует посолить и оставить некоторое время полежать в соли. Затем варить следует в небольшом количестве воды.

Варить рыбу лучше на чем-нибудь плоском, налив водой до $\frac{3}{4}$ ее величины. Посуду брать по размеру рыбы, чтобы не было лишней воды. Прибавить луку, английского перца, немного лаврового листа. Варить, не закрывая крышкой, час, даже $1\frac{1}{2}$, чаще поливая сверху. Если можно, — перевернуть один раз, конечно, стараясь не сломать рыбы.

Бульон, получаемый при такой варке, очень вкусен, на холоду застывает. Между тем, когда отваривают рыбу в большом количестве воды, получаемый бульон, как жидкий и потому никуда негодный, выбрасывают.

Остывать рыбе следует давать в этом бульоне; в нем же и разогревать перед подачей.

Долго варить нельзя только сига; он, действительно, разваривается, особенно сонный. Живого еще можно варить сравнительно долго. Вообще, сиг нежнее других рыб.

Бульон из рыбы.

Если рыба свежая, не мороженная, то с нее соскабливают чешую, потрошат, кладут в холодную воду на каждые 400 гр. по 1 бутылке и кипятят до тех пор, пока рыба свободно будет отделяться от костей; тогда процеживают через сито, кладут лук, разных кореньев и продолжают кипятить

часа 2 на легком огне в закрытой кастрюле, чтобы коренья как можно лучше уварились, потом вторично остуживают.

Берут этого бульона небольшое количество, охлаждают и в нем растирают, как можно лучше, паюсную икру, которую потом вливают в общий бульон и дают кипеть ему; когда он совершенно очистится, процеживают через салфетку, в несколько рядов сложенную. Если же и после этого бульон не вполне будет чист, то к нему прибавляют немного холодной воды и несколько капель лимонного сока, еще один раз оттягивают икрой и процеживают вторично через салфетку.

Уха обыкновенная.

Для того, чтобы была хорошая наварная уха, требуется на каждую тарелку бульона не менее 200 гр. рыбы. Налить в кастрюлю воды, сколько требуется для обеда, положить в нее полкорешка петрушки, луку, порея, зернистого перцу, лаврового листа, три ломтя лимона; опустить туда же 400 гр. мелких ершей и варить не менее часа времени, затем снять с огня, процедить и тогда уже опустить рыбу, назначенную для ухи, которую следует разрезать на куски. Для ухи хороша следующая рыба: стерлядь, налим, карась, линь и окунь. Когда уха будет готова, влить в нее рюмку сотерна или другого какого-нибудь вина и подавать к столу.

Самая вкусная уха, сваренная из только-что пойманной рыбы.

✓ Щи с грибами и со снитками.

1) Берут 4 луковицы, 200 гр. постного масла, 400 гр. кислой капусты, 100 гр. сухих грибов, 1 ложку муки и 200 гр. снитков.

Лук рубят и поджаривают в 100 гр. постного масла до мягкости, соблюдая, чтобы не зарумянилось; после этого сюда же прибавляют кислую капусту и продолжают жарить, постоянно мешая, до тех пор, пока капуста не сделается мягкой; потом все кладут в кастрюлю, наливают водой, туда же кладут предварительно размоченные грибы и хорошо очищенные снитки и все, хорошо вскипятив, подают.

2) 100 гр. белых сухих грибов сварить в воде, прибавив немного перца и мускатного ореха, изрубить мелко две луковицы, обжарить их в постном масле, положить затем два стакана кислой капусты, которую следует хорошенько отжать, прибавить ложки три русского масла и снова поджарить и потом положить все это в приготовленный грибной бульон. Перед самым обедом поджарить ложку муки в масле и положить также в бульон, прибавить ½ стакана сметаны и подавать к столу.

Ботвинья.

Взять щавеля или шпината, хорошенько промыть, обварить и дать как следует провариться; после чего протереть через сито. Взять нужное количество кваса, положить в квас приготовленный щавель или шпинат, прибавить сахар, стертый с ложечкой французской горчицы, изрубить туда же несколько веточек молоденького укропа, изрезать несколько очищенных свежих огурцов и один огурец неочищенный и, по желанию, несколько штук зеленого лука. Лучше же лук подавать на тарелке отдельно. К ботвинье подается всегда какая-нибудь разварная рыба, малосольная или свежая осетрина, севрюга, белуга. Непременное условие хорошей ботвиньи, это—чтобы она была холодная. Для этого ее надо за час или ½ часа вынести на лед, а не класть лед в соленую ботвинью.

✓ Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами.

Сварить овощной отвар.

Взять 100 гр. сухих грибов, 15 небольших штук свеклы, 2 ложки масла, 1 ложку муки, 1 стакан сметаны, 2 ложки рубленой зелени—петрушки, укропа и 2 луковицы.

Приготовляя овощной отвар, прибавить туда 5 штук свеклы, остальную испечь в печке, вычистить, исшинковать, выложить в кастрюлю, немного потушить в масле, посыпав ложкою муки и щепоткою тмина и петрушкой, посолить, ошпарить 5-ю бутылками процеженного овощного отвара. Грибы сварить отдельно, слить на друшлак, отвар влить в суп, грибы исшинковать продолговатыми кусочками, положить туда же, дать кипеть ½ часа, перед отпуском посыпать укропом и влить сметаны. Сметану можно подать и отдельно. К этому борщу подавать крупную гречневую кашу, поджаренную на сковороде. Если борщ недостаточно красен, подкрасить его сырою, истертою на тарелке свеклою. Подавать маленькие ватрушки или гренки из гречневой каши.

Примечание. Почти все овощные супы можно готовить постными, заменяя скоромное масло горчичным или другим постным маслом, сливки же или сметану—подболткою из муки.

Борщ польский.

8 небольших шт. свеклы обмыть, налить холодной водой и варить 2—3 часа, не накрывая; затем вынуть, очистить и порезать на длинные кусочки. Очистить предвари-

тельно 6 красных свекловиц, порезать, положить в горшок с луком, влить 2 кружки холодной воды, прикрыть и выварить сок в течение одного часа, прибавить после $\frac{1}{2}$ час. варки 6 очищенных картофелин, чтобы разварились. После этого сок от свеклы слить, подправить $\frac{1}{2}$ кружкой сметаны и заварить; затем положить туда порезанную свеклу, перемешать, заварить еще несколько раз, недолго во всяком случае, а то борщ теряет свою красноту и вкус, и подавать.

✓ Борщ обыкновенный постный.

Взять 20 шт. средней величины круглой свеклы, 1 морковь, 1 репу, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 небольшой кочан капусты, 2 ложки масла, 1 луковицу и 1 стакан сметаны.

Очистив свеклу, оставить две штуки для подкраски, остальные шинковать мелко; так же поступить и с остальными кореньями и капустою; положить все в кастрюлю и тушить в масле без воды до мягкости, прибавляя кипятку, по ложке, чтобы не пригорело. Когда готово, влить кипятку, сколько надо, посолить и прибавить пряностей по вкусу; по желанию, можно прибавить туда же 2 или 3 помидора, разрезанные начетверо, и сделать подболтку из муки. Перед отпуском истереть на терке сырую свеклу, положить в сито и налить жидкого супа сверх свеклы для цвета; посыпать укропом. Сметана вливается в борщ или подается отдельно.

К борщу подают маленькие ватрушки с творогом, гренки из каши, крутую гречневую кашу, сваренные вкрутую яйца или выпускные.

Борщ грибной вегетарианский.

Бульон варят из сухих грибов пополам со свеклой и свежей капустой, прибавляют кореньев и пряностей, подправляют мукой, поджаренной с луком в масле, и посыпают толченым перцем. К нему подаются гренки из черного хлеба.

✓ Борщ из луку.

20 луковиц рубят и поджаривают в 200 гр. постного масла, наливая водой, кладут 4 моркови, нарезанные ломтиками, $\frac{1}{4}$ кочна кислой капусты, пряностей, все хорошо уваривают, подправляют мукой, квасом или уксусом, по вкусу сахаром, посыпают зеленью.

К нему отдельно подают или черные гренки из русского сладкого хлеба или гречневую кашу.

Борщ из печеной свеклы.

Испечь 4 шт. свеклы и шинковать, также нашинковать 4 моркови, по 1 шт. петрушки, сельдерею и луку, все хорошо поджарить в 200 гр. постного масла, налить квасом пополам с водой, прибавить 100 гр. толченых сухих грибов и уварить до готовности. Отдельно подают котлеты из гречневой каши-размазни.

Суп с лапшой.

Приготавливается крутое постное тесто без яиц, тонко раскатывается и нарезается в виде шинкованой капусты. Отдельно приготавливается грибной бульон, и этот бульон засыпают за 10 мин. до подачи приготовленной заранее лапшой. Лапше сначала дают постоять, чтобы она сверху слегка обсохла, и потом уже засыпают в бульон.

Похлебка из рубленой репы.

Взять 400 гр. репы, 400 гр. картофеля, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 1 луковицу.

Вычистив репу, изрубить мелко, как и луковицу, поставить варить в 6 бутылках воды, посолить, дать кипеть 1 час, положить картофель и дать кипеть еще $\frac{3}{4}$ часа. Развести муку в холодной воде, влить в суп и положить туда же масло и дать кипеть еще $\frac{1}{2}$ часа. Держать все время под крышкой. Перед отпуском приправить пряностями по вкусу.

Похлебка чечевичная.

Варится так же, как и гороховый суп, надо только подправить поджаренной в масле мукой, затем варить.

Свекольник.

200 гр. сухих грибов отвариваются по возможности в небольшом количестве воды, в закрытом сосуде, на легком огне. Когда грибы сделаются достаточно мягкими, их мелко рубят и вместе с отваром помещают в миску, куда прибавляют 400 гр. рубленой и отваренной свеклы. 100 гр. отварного и рубленого картофеля, 5 рубленых соленых огурцов, 1 горсть рубленого зеленого лука и столько же укропу, заправляют по вкусу солью, перцем, хреном, сахаром и наливают 2 бутылки квасу. Подавая, кладут лед.

Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой.

Две брюквы вымыть, опустить в холодную воду, раз вскипятить, вынуть; нарезать равными кусочками, залить свежую уже горячую водою; когда закипит, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана ячневых перемытых круп, положить 1 ложку хорошего масла. Когда брюква и крупа будут почти готовы, прибавить 6-8 картофелин, очищенных и ломтиками нарезанных, влить 3 или 6 стаканов цельного молока, доварить и подавать.

Суп грибной.

Суп грибной делают кислый или сладкий. Взять 8 больших сушеных грибов, обварить кипятком, тщательно перемыть и налить холодной водою; когда немножко закипит, прибавить разных корешков, 2 луковицы и варить, пока грибы станут мягкими. Тогда процедить через сито, грибы вынуть, мелко нарезать и снова всыпать в отвар, посолить, прибавить кислоты (щавеля, лимона или чего-нибудь другого), приправить маслом с мукою, поставить на плиту и тогда положить мелко нарезанных клецок. Можно кислоты не прибавлять, и тогда суп будет сладкий; также можно готовить суп из свежих грибов, но непременно уже сладкий.

Суп из грибов с перловой крупой.

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1-2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить в масле, осыпать $\frac{1}{2}$ ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3-6 сушеных грибов, — сварить до мягкости, процедить. Влить в процеженный суп свекольного рассола, положить $\frac{1}{2}$ стакана перловых круп, сварить, положить штук 8 очищенного картофеля, сварить, влить сметаны, посолить; подавать, всыпав в суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

Суп из свежих грибов.

Свежие грибы перебирают, очищают и варят в воде, слегка посоленной, с прибавлением кореньев; подправляют поджаренным рубленым луком с постным маслом и мукой, прибавляют ломтики лимона и подают, посыпав рубленой зеленью. Отдельно подают гренки из белого хлеба, поджаренные в постном масле.

Суп гороховый.

Взять 3 стакана с вечера вымоченного желтого сушеного гороха и, слив воду, в которой он стоял ночь, облить горох крутым кипятком, разварить, подливая понемногу холодной воды; протереть сквозь решето; между тем изрезать 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу и поджарить в масле до мягкости, всыпать 1 ложку муки, опять поджарить, смешать с протертым горохом, развести кипятком или отваром из овощей. Перед отпуском влить одну чашку сметаны, раз вскипятить и подавать с гренками из белого хлеба, обжаренного с маслом.

Суп гороховый простой.

Горох налить холодной водою, посолить и медленно варить. Затем протереть сквозь сито, положить масла, перемешать и подавать с гренками из вегетарианского хлеба.

Суп деревенский.

Взять 200 гр. репы, 200 гр. моркови, 200 гр. картофеля, 2 ложки рису и 1 стакан сливок.

Вычистив, изрезать овощи, положить в кастрюлю, обдать кипятком; вымыть рис, всыпать туда же, посолив, варить 1 час. Изрезать картофель, положить туда же и, если густо, прибавить кипятку и дать кипеть, пока все будет готово. Перед отпуском влить сливки, мешая медленно.

Суп зеленый.

Отвар из овощей. Взять 1 кг. 200 гр. шпинату пополам со щавелем, 2 ложки масла, 1 ложку зеленой петрушки, 1 ложку укропу, 1 ложку муки и 2 ложки сметаны.

Перебрав шпинат и щавель, вымыть, изрубить, посолив, поджарить в масле, протереть, налить горячим отваром, поставить вариться. Когда суп уварится, заправить мукою с маслом; перед отпуском вмешать сметану. Многие предпочитают подавать сметану отдельно.

К этому супу подают яйца, сваренные вкрутую.

Суп из свежей капусты с молоком.

Небольшой кочан капусты очистить, разрезать на части, обдать кипятком, чтобы горечь исчезла, откинуть на решето, поставить варить в 9 стаканах воды. Когда закипит, посо-

лить, положить $\frac{1}{2}$ горсти листьев петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла и варить, пока не делается мягким. Влить 3—6 стак. цельного молока, приправить ложкою муки, растертою с ложкою масла, прокипятить и подавать. Вместо муки кладут $\frac{1}{2}$ стакана перемытых ячневых круп, которые и варятся в супе одновременно с капустой.

Суп картофельный.

Сделать отвар из овощей. От 15-ти до 20 штук картофеля очистить, вымыть, положить туда же две луковицы. Когда разварится, вынуть лук, протереть, положить 1 ложку масла, залить отваром, дать вскипеть. Перед отпуском посыпать зеленью.

Суп молочный.

Вскипятить 3 бут. молока; затем разбить в $1\frac{1}{2}$ ложках картофельной муки три желтка и приправить этим суп.

Суп из овощей.

Очистить и сполоснуть 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, 2 моркови, 2 петрушки, нарезать, положить в горшок, влить 2 кружки холодной воды и варить в закрытой посуде полчаса; после получасовой варки положить 6 картошек, чтобы разварились. Затем жидкость слить, прибавить $\frac{1}{2}$ кружки сметаны, разбитой с ложкой пшеничной муки, тщательно перемешать, проварить и подать. Есть следует с картофелем.

Овсянка.

Вымыть хорошенько овсяную крупу, налить в нее воды, считая на каждую чашку 2 бутылки воды, и кипятить, пока крупа разварится; протереть сквозь сито, положить ложку масла, разбавить кипятком, если густо. Вместо воды этот суп можно варить на молоке.

Овсянка другим способом.

Хорошей очищенной, перемытой овсяной крупы $2\frac{1}{2}$ стакана всыпать в кипяток, предварительно посолив его, прибавить немножко лимонной корки и варить $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ часа (воды налить много, в случае надобности подливать кипятку), пока не загустеет; затем протереть сквозь сито, прибавить немного лимонного соку, изюму и сахару, варить еще полчаса на медленном огне и в конце положить масла.

Суп пшеничный.

Тщательно очищенную пшеницу смолоть и всыпать 12 ложек муки на $2\frac{1}{2}$ бут. кипятку, положить соли и масла и варить на медленном огне 2 часа, а лучше больше. По мере надобности подливать кипятку.

Суп ржаной.

Приготавливается так же, как и пшеничный.

Суп с ржаными клецками.

Из 600 гр. ржаной муки, разведя холодной водой, смешать крутое тесто, которое потом изорвать руками на мелкие кусочки или же изрубить ножом. Полученные таким образом клецки бросать в $2\frac{1}{2}$ бутылки посоленного кипятку, прокипятить раза 3—4, и суп готов. Окрасить можно каким-нибудь постным или коровьим маслом.

Суп рисовый.

12 ложек промытого в холодной воде рису всыпать в $2\frac{1}{2}$ бутыл. кипятку, положить соли, масла и сварить. Можно тоже сварить воды с огородными овощами, положить туда рису и сварить суп.

Суп рисовый другим способом.

В кипяток, положив молока и сельдерей и посолив, бросить 100 гр. обваренного кипятком рису и несколько картофелин.

Суп из фасоли.

Налить фасоль холодной водой, сварить, растереть, прибавить масла в достаточном количестве, мелко изрезанного порея и вместе сварить.

Суп из белой фасоли.

Взять $1\frac{1}{2}$ стак. белой фасоли, 1 ложку картофельной муки, 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку рубленого укропу, 1 лимон, 1 ложку масла и 1 луковицу. Вымыв фасоль, всыпать ее в чугунный эмалированный котелок или в каменную кастрюлю, налить побольше ки-

пятку, искрошить туда же луковицу и петрушку, накрыть крышкою, поставить в печь; когда разварится, протереть, положить масла, посолить, дать прокипеть. Перед отпуском выжать туда лимон, посыпать укропом.

К этому супу подают гренки из белого хлеба с маслом.

Суп из чечевицы.

Взять 800 гр. очищенной красной чечевицы, 2 репы, 1 морковь, 1 испанскую луковицу, 1 корень сельдерея, 1 столовую ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку рубленого укропа, 2 ложки масла или 100 гр. грецких орехов.

Вымоченную с вечера чечевицу со всеми мелко изрезанными кореньями и луком всыпать в котел, посолить, ошпарить 8 бут. кипятку, накрыть крышкою и поставить варить в печь. Когда все разварится, протереть в кастрюлю, если густо, разбавить кипятком, сколько нужно; положить пряностей по вкусу; положить туда масла; дать прокипеть. Вместо масла можно взять 100 гр. грецких орехов, очистить, ошпарить и снять кожицу, истолочь в ступке и за ½ часа до обеда всыпать в суп, дать кипеть до отпуску на стол.

Примечание. Вообще, во всех пюре из гороха, фасоли, чечевицы и в др. мучнистых протертых супах толченые грецкие орехи и вообще всякие толченые орехи весьма удачно заменяют масло.

Суп шотландский.

Взять 200 гр. перловой крупы, 100 гр. овсяной крупы, 2 репы, 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 сельдерей, 2 ложки масла и 200 гр. корок белого хлеба.

С вечера намочить перловую крупу и овсяную крупу в свежей воде; утром слить воду и поставить варить, ошпарив крутым кипятком, посолить, варить 2 часа; положить туда же мелко изрезанные коренья, лук и хлеб. Когда все уварится, всыпать туда изрубленной зелени, соли, перцу по вкусу.

✓ Суп щавелевый с гренками.

Взять 4 порядочных горсти молодого щавеля, очищенного от корешков, перемыть и мелко изрубить, выдавить сок, подлить 2 кружки кипятку и варить ½ часа. Затем приправить сметаной ½ кружки, смешанной с пшеничной мукой, перемешать, вскипятить и подать. Кушать с гренками или картофелем.

Суп ячменный.

Взять 1 стак. ячменной крупы, 3 луковицы, 1 стакан овсяной крупы и 2 ложки масла.

Поставить с вечера крупу в холодную воду; утром слить, всыпать в кастрюлю, положить лук, налить свежей воды, посолить, дать кипеть 1½ часа. Распустить масло в кастрюле; постепенно вмешать туда овсяную муку, пока образуется род теста; подливать, постепенно мешая, понемногу отвар ячменной крупы. Когда распустится тесто, смешать все вместе. Перед отпуском посыпать укропом и дать вскипеть.

О супах-пюре из овощей,

кореньев и круп.

Коренья, из которых готовится суп пюре, как-то: морковь, репу, брюкву, земляные груши и пр. вымыть и, не дотрагиваясь до них ножом, опустить их в теплую воду, раз только вскипятить, чтобы удалить горечь и вкус сырости; тотчас откинуть на решето; очистить их, вымыть, нарезать мелкими кусочками; положить в кастрюльку, налить кипяченой водой или бульоном; когда совершенно разварятся, протереть сквозь друшлак, развести всем бульоном; залить его лейзоном, т. е. взять 2 желтка, подогреть их до самого горячего состояния, но не кипятить, чтобы не свернулись желтки. Этот лейзон кладется для того, чтобы протертое пюре не оседало, не отделялось от бульона, а составляло бы массу. Этот лейзон кладется с тою же целью и в суп-пюре из круп.

Суп-пюре из простого сушеного гороха.

800 гр. гороха намочить с вечера в тепловатой воде; на другой день поставить вариться в холодной воде, чтобы вода едва прикрыла горох, положив 1 луковицу; когда разварится, протереть сквозь друшлак, переложить в кастрюлю, прибавить ложки 2 масла, растертые с ½ ложкой муки, соли, прокипятить.

Суп-пюре из сушеного гороха, масляный.

2 стакана гороху разварить без соли, подливая немного холодной воды, протереть сквозь друшлак; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить в 1 ложке масла до мягкости, всыпать ½ ложки муки, опять поджарить, смешать



протертым горохом, развести кипяченою водою, посолить; перед отпуском можно влить стакан кипяченой сметаны; можно также положить 2 желтка, размешанные с $\frac{1}{2}$ стаканом сливок и процеженные.

Суп-пюре из картофеля.

Сварить бульон из корней, процедить, положить картофель и $\frac{1}{2}$ французской булки без корки, $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертой с ложкой масла; можно прибавить $\frac{1}{2}$ луковицы, поджаренной в масле, разварить, протереть сквозь сито. 3 желтка разбить в $\frac{1}{2}$ стак. сливок, процедить, развести бульоном, быстро мешая, перелить в общий бульон, подогреть до самого горячего состояния, посолить и подавать. Вместо сливок и желтков можно положить сметаны и зелени.

Суп-пюре из тыквы.

Сделать отвар из овощей. Разрезать на части целую тыкву, вычистить середину, срезать толстую кожицу, сложить в кастрюлю с маслом, посолить, тушить под крышкой до мягкости, протереть сквозь решето. Между тем в кастрюле распустить ложку масла, положить ложку муки, размешать, развести кипящим отваром, положить протертое пюре и, когда суп начнет густеть, посолить по вкусу. По желанию вместо овощного отвара этот суп можно приготовить на молоке.

Тюря.

400 гр. черного кислого хлеба режут маленькими кусочками вместе с корочкой, кладут в миску, прибавляют 100 гр. постного масла, 2 ложки тертого хрена, мелко рубленого сырого луку, репчатого или зеленого, солят, посыпают перцем и разводят все квасом. Кто любит, можно прибавить тертой редьки.

Щи с капустой вегетарианские.

Свежую капусту, обварив кипятком, искрошить мелко и тушить 1 час в масле, посолив предварительно. В отдельном горшке сварить огородных овощей, кипятком этим облить тушеную капусту и варить еще час, прибавив промытых мелко нарезанных сушеных грибов, пока капуста не станет мягкой. В конце надавить немножко лимонного соку, прибавить масла, заправить мукой, а лучше разварить 3—5 штук картофеля и подать. Есть надо с отдельно сваренным тертым картофелем.

✓ Щи из щавеля пополам со шпинатом.

Сварить бульон из корней, сушеных грибов, укропу и ячневых круп, процедить. Грибы мелко изрубить, поджарить в ложке масла с мелко изрубленной луковицей, всыпать ложку муки, влить процеженный бульон, прокипятить.

Между тем 600—800 гр. щавеля перебрать, чисто перемыть, откинуть на решето, изрубить в деревянной чашке, вместе с соком положить в каменную кастрюльку, вскипятить в его собственном соку, чтобы сварился до готовности, опустить в бульон, вскипятить. Подавая, положить сметаны и зеленого укропу. Подать отдельно крутые яйца, пирожки или жареную кашу и проч.

Щи ленивые.

К бульону из корней прибавляют свежую капусту и немного картофеля; когда капуста уварится, подправляют мукой и забеливают сметаной.

✓ Щи грибные.

Сварить 200 гр. белых сушеных грибов с кореньями. Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить в 2 ложках горчичного масла, положить 800 гр. кислой рубленой капусты, и все это еще раз поджарить; развести грибным отваром с кореньями; варить на легком огне от 2—3 часов; за один час перед отпуском положить туда же мелко изрезанные грибы, посолить и приготовить по вкусу.

Подавать к этим щам крутоны из гречневой каши, жареные в горчичном масле.

Щи постные.

Положить в котел 1 кгр. 200 гр. капусты кислой, 1 нашинкованную луковицу, тушеную с 2 ложками горчичного масла, истертого с одной ложкой муки, накрыть крышкой и тушить до мягкости, помешивая, чтобы не пригорело. Разварить в горячей воде 8 или 10 белых грибов, исшинковать их, вместе с грибным отваром влить в щи; 5 штук свеклы исшинковать мелко и с одной луковицей обжарить в масле и положить туда же; сделать подболтку из муки. Перед отпуском, если щи пресны, влить 1 стакан баварского кваса. Подавать с крутой гречневой кашей.

Жаркие.

Рыба, залитая яйцами.

Хорошего свежего судака или леща, вымыв хорошенько и обтерев салфеткой, обваливать в муке с маслом и поставить в печь. Когда рыба достаточно ужарится, вынуть ее и облить подливкой, которую следует приготовить следующим образом: взять пять яиц, хорошенько их разболтать, прибавить стакан или полтора молока, немного соли, ложку масла; смешав все это хорошенько, облить рыбу и снова поставить в печь, не более, как на полчаса.

Котлеты из рыбы.

Взять судака, щуку, сига или окуня, снять кожу, отделить мясо от костей, изрубить мелко или истолочь в деревянной чашке; прибавить туда одну мелко изрубленную поджаренную в масле луковицу, мелкого перца, соли, кусок мякиша французской булки, размоченной в молоке или в воде и выжатой, ложку растопленного масла или ложки две сливок, яйцо, размешать хорошенько и еще раз все вместе порубить или истолочь в чашке, сделать продолговатые небольшие котлеты, обваливать в толченых сухарях и поджарить в масле. К рыбным котлетам подают зеленый горошек, соленые огурцы, салат из кислой капусты.

Котлеты из рыбы другим способом.

Взять судака или др. рыбу, снять мясо с костей, мелко изрубить. Одну небольшую французскую булку, намоченную и выжатую, соли, поджаренную, изрубленную луковицу — срубить вместе, надеть котлет, обваливать в муке или сухарях. Жарить в масле.

Кулебяка.

Взять обыкновенное кислое тесто, которое должно быть наподоблено, раскатать его и затем приготовить следующую начинку: сварить 100 гр. визиги, изрубить ее мелко, прибавить десяток вареных яиц, тоже мелко изрубленных, хорошенько намазать и, положив в раскатанное тесто, загнуть длинным пирогом. Хорошо кулебяку сделать с рисом; следует из риса сварить самую крутую кашу, прибавить десяток вареных яиц, изрубленных мелко, положить в приготовленное тесто и завернуть кулебяку.

Судак по-польски.

Судак отваривают с кореньями в посоленной воде или бульоне, выкладывают на блюдо, обливают растопленным маслом, смешивают с крутыми рублеными яйцами. Гарнируют отварным картофелем.

Селянка из кислой капусты с рыбой.

Одну луковицу мелко нашинковать, поджарить в 4-х ложках масла, положить 4 стакана кислой шинкованной капусты, сполоснув ее в воде и выжав, размешать, накрыть крышкою. Немного погодя, положить 2—3 очищенных мелко нарезанных кислых яблоков, тушить вместе с капустою, мешая, чтобы не пригорело, подправить ложкою муки, размешать, переложить в каменный или металлический плоский сотейник, кладя ряд капусты, ряд испеченной или поджаренной рыбы: щуки, сига, судака, осетрины, вареной лосося или проч. рыбы, около 600 гр., посыпать немного перцем и зеленью, наверх опять ряд капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, маринованными грибами, облить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в печи.

Селянка из осетрины.

Сварить с кореньями и луком кусок осетрины и кусок белуги, бульон процедить, рыбу нарезать небольшими кусочками, положить обратно в бульон, прибавить пюре из томатов (или огуречного рассола); немного перца, лаврового листа и, если нужно, соли; подправить немного мукой и кипятить; когда поспеет, прибавить каперсов, сливок и лимон, нарезанный кружками.

Винегрет из соленой рыбы.

Сварить соленую рыбу и остудить ее в отваре. Когда будет совсем холодная, нарезать небольшими ломтиками поперек волокон. Вареную или печеную свеклу и вареный картофель нарезать кубиками, соленые или свежие огурцы очистить от кожицы, нарезать косячками, также нарезать маринованные грибы, кислую шинкованную капусту отжать, зеленый лук или репчатый мелко нарезать и все это смешать вместе, выложить в глубокую тарелку или миску; сделать острый соус, т. е. смешать горчицу, постное масло (подсолнечное) и уксус и этим соусом полить винегрет. Если рыба очень соленая, то перед варкой вымочить ее в холодной воде. На три человека достаточно взять соленой рыбы 600 гр., свеклы 2 шт., картофеля 3 шт., соленых огурцов 3 шт., грибов маринованных 100 гр., капусты шинкованной кислой 200 гр., луку 1 головку, постного масла, горчицы и уксуса—по вкусу.

Жареная рыба.

Вычистить, выпотрошить и промыть рыбу. Обтереть насухо, обсыпать мукой, обмазать яйцом, разболтанным с водою, обвалить в сухарях. Положить масло на сковороду, распустить и нагреть на огне; когда станет совсем горячим, положить в него рыбу. Когда поджарится с одного бока, перевернуть на другой. Крупную рыбу лучше для жаренья помещать в печь или духовой шкаф, мелкую же можно жарить на плите.

Жареная рыба в сметане.

Поджарить рыбу почти до готовности в масле, а потом слить излишек масла, залить сметаной и поставить на огонь, чтобы дожарилась. Следить, чтобы сметана не пережарилась и не пригорела.

Кокиль из рыбы.

Сварить рыбу, нарезать на кусочки. Приготовить белый соус (см. соусы). Смешать рыбу и соус, выложить смесь в маленькие горшечки или в раковины, слегка намащенные, поставить их в духовой шкаф на 10—15 минут. Перед подачею положить наверх каждой по кусочку масла и по куску лимона.

Заливное из рыбы.

Рыба варится или поджаривается в масле по общим правилам. Отдельно готовится крепкий навар из рыбы (2 стак. воды 600 гр. мелкой рыбы: окуней, ершей) с коренья-

ми, луком, солью, лавровым листом, и им заливается приготовленная рыба. Потом надо прибавить ломтиков лимона и остудить. Можно в заливное прибавить сваренные раковые шейки, кружечки крутых яиц, сваренные грибы, сливки, каперсы, зелень и т. д. К заливному можно подавать какой-либо из холодных соусов: провансаль, тартар, горчичный и т. д.

Карась жареный.

Несколько карасей очистить, выпотрошить, вымыть хорошенько в холодной воде, вытереть насухо полотенцем, обвалить мукою или сухарями. Взять две луковицы, мелко их изрубить, влить три яйца и две ложки сметаны, немного соли, смешать все это хорошенько и поджарить на масле, затем остудить и обвалить этим приготовленные караси не особенно толсто, положить карасей на сковороду и хорошенько обжарить. Потом взять 2 стакана сметаны, прибавить в нее ложки две муки, чашку бульону и на глубокой сковороде вскипятить раза два и облить этим соусом карасей.

Жареная треска.

Очищенную от костей рыбу разрезать на куски, посыпать перцем, солью, обвалить в муке и жарить в масле. Лить сразу масла на сковороду не следует. Подавать с отварным картофелем.

Вареная треска.

Крупную треску очистить и вымыть в холодной воде. К кипятку прибавить нарезанного ломтиками лука, соли, перца, лавровых листьев и немного уксуса. В кипяток опустить рыбу в цельном виде или нарезанную. Смотреть, чтобы она не разваривалась. Из рыбного бульона приготовить соус, примешивая поджаренной в масле муки, сахару, горчицы и масла. Рыбу можно подавать под этим соусом с солеными огурцами.

Жареная рыба с сыром и кореньями.

Наиболее подходящими для этого блюда считаются судак и щука, а также треска. Вычистив и выбрав кости, режут рыбу на куски, толщиной в палец, натирают солью и перцем, выжимают также несколько капель на кусок лимонного сока и оставляют лежать в продолжение часа. Поджаривают рыбу в смеси из масла, рубленых кореньев (петрушка, лук, порей и др.), тертого сыра и горчицы. Подают с отварным или жареным картофелем.

Рыба с помидорами.

Рыбу готовят согласно предыдущему рецепту. Жарят ее в масле с примесью пюре из отварных помидоров.

Рыба с макаронами.

800 гр. трески или другой подходящей рыбы очистить, нарезать на части и опустить в кипяток с солью, лавровым листом, перцем и другими пряностями, а также с 2—3 небольшими луковицами. Варить до готовности и очистить от костей.

Отварить 400 гр. макарон в соленой воде, уложить их в смазанную маслом кастрюлю, один ряд посыпать тертым сыром и положить слой рыбы, затем слой макарон, сыру и рыбы и т. д. Сыру можно взять около 100 гр. Все облить соусом из 130—140 гр. масла, стол. ложки поджаренной муки, тертой луковицы, немного соли и сливок около стакана.

Рыба с рисом.

Сваренную рыбу очистить от костей, разделить на куски, посыпать солью и перцем и смешать с вареным рисом. Облить все яйцами и маслом и запечь. Подавать с каким-либо соусом.

Вареники.

Тесто для вареников готовится следующим образом: 400 гр. пшеничной муки развести 2-мя яйцами и несколькими ложками холодной воды, чтобы тесто было не крутое; вымесить хорошо и раскатать тонко на доске, посыпая мукой. Вареники всегда следует варить без крышки, а то иначе пар развалит их или же вареники будут водянистыми.

Вареники ленивые.

1 кг. 600 гр. творогу с вечера положить под гнет. Утром протереть сквозь решето, пересыпать мукой, посолить, положить 3—4 ложки сметаны и 3 яйца. Когда все хорошо смешано, сделать небольшие круглые котлеты, обвалять в муке с сухарями и жарить в масле. Подавать со свежей сметаной или с сахарною пудрой или с вареньем.

Вареники с вишнями или сливами.

Кружку муки развести 2 яйцами, прибавить ложки 2 холодной воды, вымесить тесто не особенно крутое, как на

обыкновенные вареники, раскатать тонко, как на макароны, нарезать четырехугольные пластинки и заворачивать в тесто неперезрелые сливы или вишни, слепить их в виде треугольника, два угла основания пригнуть друг к другу и слепить тоже. Вареники бросить в кастрюлю с кипятком, и эту кастрюлю поставить в другую тоже с кипятком, тогда получится медленное варение, иначе вареники полопаются. Вынув из кастрюли, процедить, полить подслащенной сметаной и поставить на 10 минут в печку; затем выложить на блюдо с соусом и подавать.

Вареники с творогом.

Вымешанное тесто раскатать и кучками положить творогу, растертого с маслом, желтками, тертою сухою булкой и изюмом. Прикрыть тестом сверху и стаканом отделять вареники. Бросать в вар и, когда всплывут, вынимать ложкой с дырками и полить свежим маслом на блюде. Вместо изюму в творог можно класть мелко изрубленный зеленый молодой лук. Вареники выложить на блюдо, полить сметаной и, когда остынут, подавать.

Вареники с творогом другим способом.

600 гр. свежего творогу растереть в миске, прибавить туда 6 желтков и сбить в пену белки, всыпать около стакана манной каши, посолить и вымешать хорошенько, а потом из этой массы делать большие клецки; вывалять их хорошо в муке и сварить в посоленном кипятке.

Вареники с творогом и с булкой.

1½ кружки сухого творогу хорошенько растереть в миске, чтобы не было комков; всыпать чашку тертой сухой булки, просеянной на сито, влить 2 ложки хорошего масла, положить ложку сахару и вбить 4 яйца, посолить и еще тереть, пока не получится сплошная масса, тогда и получатся хорошие вареники. Под конец положить горсть мелкого черного изюму, перемешать и лепить в руке небольшие круглые шарики, вываляв их в муке. Заварить в мелкой кастрюле достаточно кипятку, бросать туда вареники, посолить и наблюдать, чтобы им свободно было в кастрюле, чтобы могли набухнуть; кастрюлю прикрыть и от времени до времени пробовать, не сварились ли, потому что кипеть им надо долго. Вынимать надо вареники ложкой с дырками, класть на блюдо, полить маслом и посыпать сухой тертой булкой.

Вареники из картофельной муки.

2 чашки картофельной муки заварить так, как крахмал, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупчатой муки, раскатать тесто лепешкой и делать из него вареники, начиняя их, как обыкновенно, творогом со сметаной; сварить, опустив их на 10 минут в соленый кипяток. Начинка готовится следующая: взять из-под пресса сухого творогу, протереть его сквозь сито, растереть с самой свежей сметаной и начинать вареники; кто любит, можно прибавить сахару.

✓ Вареники с капустой и грибами.

Отварить в посоленной воде головку пошинкованной, обваренной кипятком капусты, процедить и мелко изрубить. Отдельно сварить 50 гр. сушеных грибов, мелко изрубить и перемешать с капустой. Тесто из 400 гр. муки тонко раскатать и смесью начинить вареники. Затем сварить в кипятке и полить свежим маслом. Можно также делать вареники из кислой капусты, тогда ее надо хорошенько обварить кипятком, чтобы удалить лишнюю кислоту, и сварить с грибами.

Вареники с грибами.

100 гр. сушеных грибов обварить кипятком, выполосать, сварить до мягкости и изрубить очень мелко, всыпать горсть измельченной сушеной булки, посолить и полить немножко грибным соусом. Замесить тесто из 400 гр. муки, как обыкновенно на вареники, наложить кучками грибов, стаканом выдавливать и лепить вареники, затем варить в кипятке и на блюде полить маслом.

✓ Вареники хохлацкие.

Взять 3 яйца, стакан воды, немного соли, замесить тесто, раскатать тонко и нарезать стаканом кружков. Творог с вечера положить под гнет, протереть сквозь решето, прибавить 2 или 3 яйца, немного соли, смешать до гладкости, наделать вареников, опускать их в крутой соленый кипяток; когда прокипят, осторожно вынимать шумовкою в глубокое блюдо или миску, облить свежей сметаной. Такие же вареники делают с вишнями; вишни кладут в тесто сырыми, посыпав на них немного сахару; к ним отваривают соус из вишен с сахаром и подают свежую сметану.

Галушки гречневые.

Взять в миску 600 гр. гречневой муки, посолить немножко, развести теплой водой, чтобы получить полугустое, липкое тесто, вымешать хорошенько и большой серебряной ложкой кидать в кипяток средней величины клецки. Хорошо предварительно подрумянить муку на сковороде. Когда клецки подымутся, вынимать их и подавать, полив маслом.

Голубцы.

Белые капустные листья обварить кипятком и варить недолго в посоленной воде, чтобы немножко смягили, но не разварились бы совсем. Затем брать ложку рисовой, всего лучше пшенной недоваренной каши, завертывать в капустные листья и класть в кастрюлю с растопленным маслом в один или два слоя, прикрыть и тушить, прибавляя понемножку воды или масла.

Запеканка.

Очистить осьмушку картофеля, обмыть, сварить; когда будет мягок, слить воду, картофель же в той же кастрюльке тотчас размять деревянной толкушкой, пока он не остынет; посолить, положить полную ложку масла, мешать, чтобы побелело, влить 1—1½ стакана молока, размешать, положить 2—3 желтка или 1 яйцо, размешать, переложить в сотейник, вымазанный маслом, обсыпать сверху сухарями, испечь в горячей печи. Подавать к завтраку.

Каша гречневая обыкновенная.

В 6 стаканов посоленного кипятку положить 1½ ложки масла и всыпать 3 стакана гречневой крупы. Когда ложка в каше станет, варить больше не надо. Хорошо вымешать, прикрыть и поставить на медленный огонь в печку на 2 часа. Через час горшок опрокинуть вверх дном и подать.

Каша гречневая крутая рассыпчатая.

1 кгр. 200 гр. гречневой крупы вымыть, посолить, положить в муравленный горшок, ошпарить крутым кипятком или отваром от белых сушеных грибов; вмешать туда 1 деревянную ложку масла; накрыть крышкой или чугунною сковородкой; поставить в печь на 3 или 4 часа. Эту кашу поджаривают на сковороде с отварными и мелко изрублен-

ными белыми сушеными грибами, или поджаренную на сковороде кашу перед отпуском на стол посыпают вкрутую сваренными и мелко изрубленными яйцами.

Каша из мелких гречневых круп.

На 9 стаканов воды взять $1\frac{1}{2}$ стакана круп, сварить, как обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

Каша из зеленой ржи или пшеницы.

Когда рожь или пшеница нальется, но еще не созреет, сжать снопы, опустить колосья в кипяток на несколько минут, потом высушить их в печи, смолоть, как каждые крупы, и варить на воде или на молоке, положив соли и масла.

Каша манная обыкновенная.

На 10 стаканов воды взять $1\frac{1}{4}$ стакана манной крупы, соли, 50 гр. масла, сварить кашу. Эту кашу можно варить на $3\frac{1}{2}$ бут. молока. Эту же кашу можно запечь в кастрюльке.

Каша овсяная.

Грубую овсяную крупу, в доброкачественности которой надо убедиться при помощи глаз, языка и в особенности носа, всыпать в каменный горшок в посоленный кипяток и варить, постоянно помешивая. Под конец положить немного коровьего или постного масла и продолжать варить до тех пор, пока каша будет так густа, что ложка в ней станет. Родителям следует помнить, что дети, которым ежедневно дают овсяную кашу, приобретают себе крепкое тело и, вообще, очень развиваются.

Каша овсянка.

На молоке: $3\frac{1}{2}$ бутылки молока вскипятить, всыпать $1\frac{3}{4}$ стакана круп, положить соли, разварить, положить 50 или 100 гр. масла, размешать, выбить лопаткою и еще раз вскипятить.

Овсянка с картофелем: $1\frac{1}{2}$ стакана круп сварить, как сказано выше, прибавить $\frac{1}{4}$ гарнца сваренного картофеля.

Каша из перловой крупы.

а) На воде: Всыпать в кипяток $1\frac{1}{2}$ стакана круп, разварить их до мягкости, положить соли, 2—3 ложки масла, выбить хорошенько лопаткой.

а) На молоке: разварить сперва в воде $1\frac{1}{2}$ стакана круп, потом подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положив соли, 2 ложки масла, варить до готовности или варить в молоке с самого начала (3 бут. молока).

Каша пшенная.

$1\frac{1}{2}$ стакана пшена вымыть в 3-х горячих водах, налить 3 бутылки молока, разварить до мягкости, посолить; если молоко цельное, прибавить 50 гр., если же снятое, то 100 гр. сливочного масла. Если каша варится на воде, то делается гораздо гуще и ее варят подобно гречневой.

Каша пшенная поджаренная.

3 стакана пшенной крупы, предварительно обварив ее тщательно кипятком, сварить на $1\frac{1}{2}$ бутылках неснятого молока, положив перед тем в кипяченое молоко ложку масла. Когда уже каша мягкая, вымазать кастрюлю маслом, выложить туда кашу и поставить в печку на 1 час, по меньшей мере, затем вывалить из кастрюли на блюдо и подать на стол. При еде можно посыпать сахаром. Кладя кашу в кастрюлю, можно прибавить сваренных сушеных слив и изюму.

Каша рисовая.

В неглубокий горшок положить 6 ложек масла; когда закипит, всыпать 18 ложек перемытого в холодной воде рису и жарить его в масле на сильном огне 1—2 минуты; затем подливать по ложке горячей воды, чтобы он не пригорел, посолить и старательно перемешать. Подлив больше горячей воды, прикрыть и поставить его на время. Когда таким образом он прокипит сильно еще минут 10—15 и воды больше не надо будет прибавлять, поставить прикрытым в духовую печку, чтобы доварился и стал рассыпчатым, для чего достаточно будет $\frac{3}{4}$ часа.

Каша рисовая на молоке.

В 10½ стаканах, т.е. в $3\frac{1}{2}$ бутылках молока сварить 300 гр., т.е. $1\frac{1}{2}$ стакана рису с 50—100 гр. сливочного масла; как только хорошо разварится, подавать. Эту кашу можно запечь в кастрюльке.

Каша ячневая.

Всыпать в кипяток $1\frac{1}{2}$ стак. ячневых круп, посолить; когда крупы почти будут готовы, подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положить 50—100 гр. масла, сварить до мягкости; или с самого начала варить в $3\frac{1}{2}$ бутылках молока.

Каша ячневая с творогом.

На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, 2 чашки самой свежей сметаны, 5 яиц и немного соли, размешать все хорошенько в каменной чашке, поставить в духовую печь, чтобы подрумянилась.

Каша из ячневых круп со сметаной.

Вымыть 450 гр. ячневых круп, 2 бутылки кипяченого молока, положить 1 ложку масла, варить, мешая, на легком огне, пока крупа не разварится, тогда снять с огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размешать веселочкою, развести $\frac{8}{4}$ стакана сметаны, сложить в жестяную форму, поставить в горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Каши вообще.

Ячневая, пшенная, рисовая и др. должны вариться в разварную и таким же способом, как описано выше. Не следует долго держать на плите, иначе не выйдет разварная.

Кисель овсяный.

Намачивают с вечера 800 гр. овсяной муки в воде и прибавляют туда хлебной закваски или кусок черного кислого хлеба, дают закиснуть, а утром процеживают сквозь сито в кастрюлю, солят и кипятят до готовности, мешая постоянно лопаткой; выливают в глубокое блюдо или форму и остужают.

Поддают отдельно постное масло или миндальное молоко.

Тесто для клецок.

2 стакана муки пшеничной, разведенной 2 яйцами, вымесить в твердое тесто и рвать или изрубить на мелкие кусочки. Так же делают клецки из ржаной муки, только тесто разводится холодной водой без яиц.

Клецки гречневые на молоке.

Взять 2 стакана гречневой муки и ложку пшеничной, заварить в миске несколькими ложками кипятку, постоянно помешивая; когда мука будет перемешана, надо иметь наготове кипящее молоко и жестяной ложкой быстро кидать гречневые клецки; когда всплывут наверх,—значит, готовы; сейчас подавать на стол.

Клецки из картофеля.

Натереть три тарелки вареного и очищенного картофеля, немножко тертой булки, ложку муки, немного соли и 8 яиц; все это перемешать, делать клецки, посыпать их мукой и варить в посоленном кипятке.

Котлеты из пшенной каши.

В $1\frac{1}{2}$ бутылки кипящего молока всыпать 3 чашки пшена и дать остынуть. Затем вбить в кашу три яйца, хорошенько перемешать, делать плоские котлетки, обсыпать их тертой булкой и жарить на масле.

Котлеты рисовые.

Сварить 200 гр. риса до мягкости, но не разваривать, слить не выкипевшую воду, разбить туда 1—2 яйца, сделать котлеты, обвалять их в муке пополам с толчеными сухарями и жарить в масле.

Подавать с помидоровым соусом.

Котлеты из чечевицы.

Сварить 600 гр. чечевицы до мягкости и, сняв ее, протереть на решето; прибавить потом 3 ложки муки, 4 яйца, немного соли и немного растопленного масла, перемешать и делать плоские котлетки, обвалять их с обеих сторон в тертую булку и жарить на масле.

Подавать со сладкими овощами, вареными сливами или каким-нибудь другим компотом.

Крупеник.

Берут по равной части рассыпчатой гречневой каши и протертого творогу; прибавляют сметаны, масла, соли и, хорошо перемешав, запекают в форме, смазанной холодным маслом и обсыпанной сухарями.

Крутоны.

Нарезать булку, польский хлеб или ситник на ломтики, сложить их в чашку, налить на них достаточное количество молока, чтобы смочить все куски, смешав предварительно с тремя или двумя яйцами, приготовить сковороду с растопленным маслом, осторожно укладывать крутоны, а когда обжарятся с одной стороны, переворачивать на другую. Когда они будут готовы, подавать со шпинатным соусом, с зелеными бобами и проч.

Крутоны из гречневой каши.

800 гр. гречневой крупы вымыть, посолить, сварить не густую кашу (размазну) и разлить на плоские блюда. Когда остынет, нарезать стаканом кружки и обжарить их с маслом. Подавать ко щам, к борщу и к завтраку с каким-нибудь соусом.

Крутоны из макарон с луком.

100 гр. макарон сварить в соленом кипятке, откинуть на друшлак, изрезать на мелкие кусочки; 2 луковицы отварить в соленой воде, вынуть, изрубить мелко, 100 гр. толченых сухарей смешать вместе с 3 разбитыми яйцами, 1 ложкою масла. Смешать все вместе и выложить на сковороду. Когда поджарится с одной стороны, разрезать на небольшие квадратики, перевернуть и дать поджариться с другой стороны. Подавать с коричневым соусом.

Крутоны из чечевицы.

Сварить 100 гр. чечевицы, откинуть на сито. Когда вода сбежит, сбить 4 яйца, смешать с чечевицею, выложить на сковороду с распущенным маслом, посолить, поджарить, разрезать на квадратики; перевернув, поджарить с другой стороны. Подавать с каким-нибудь соусом.

Кукуруза.

Этот овощ в разных губерниях носит разное название как-то: маис, початки, пшеничка. Спелую, а скорее недоспелую кукурузу, вместе с листьями, помещают в кастрюлю или чугунок, наливают водой, плотно прикрывают крышкой и варят на сильном огне, чтобы сделалась мягкой, и подают

на блюде, не отделяя листьев, так как они предохраняют кукурузу от остывания и делают ее сочнее.

Отдельно подают сливочное масло. Во время еды каждый солит себе по вкусу.

Лазанки.

6 стаканов пшеничной муки развести 3 яйцами и несколькими ложками холодной воды, посолить, хорошо вымесить и тонко раскатать тесто, нарезать полосками, шириною в палец, и полоски эти порезать на косые квадратики. Лазанки эти бросить в кипяток. Когда всплывут, отцедить, облить холодной водой, облить в кастрюльке маслом, хорошо вымешать и подать.

Лапшевник.

Отварить вермишель или лапшу на молоке или на воде, откинуть на решето, остудить и смешать с 3—4 яйцами, выложить в форму, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями и запечь.

Подавая, выложить на блюдо.

Лемешка малороссийская.

Взять пшеничной или гречневой муки, положить на сковороду и, тщательно перемешивая, поджарить на медленном огне, пока хорошо не подрумянится, потом просеять, а комки растереть ложкой. Вскипятить в кастрюльке 4 стакана воды и всыпать туда два стакана поджаренной муки, посолить немножко и постоянно мешать ложкой, пока лемешка станет густой и будет отставать от кастрюли. Тогда снять с огня, выложить на блюдо и полить сверху маслом. Если лемешка делается из сырой муки, тогда после заварки следует ее еще поставить на $\frac{1}{2}$ часа в духовую печь.

Макаронь.

Взять 400 гр. макарон, 1 бутылку молока, 1 ложку муки и 1 ложку масла.

Сломать макароны на кусочки в 2 вершка длины; поставить в холодной воде на $\frac{1}{2}$ часа; слить воду, опустить в соленый кипяток и дать вскипеть 1 раз. Когда макароны будут почти готовы, откинуть на друшлак; приготовить эмалированную сковороду, распустить в ней одну ложку масла, выложить туда макароны и облить их сначала $\frac{1}{2}$ стаканом холодного молока, смешанным с мукою, а потом об-

лить все остальным, отдельно вскипяченным молоком. По желанию посыпать сверху тертым сыром с толчеными сухарями; поставить в печь на 15 минут, чтобы зарумянились.

Макаронны с грибами.

6 сушеных грибов сварить, мелко изрубить. На грибном бульоне, которого не должно быть много, сварить 400 гр. итальянских макарон, 2—4 изрубленные луковицы поджарить докрасна в $1\frac{1}{2}$ стакане какого-нибудь постного масла, всыпать грибы, смешать все с макаронами, выложить на блюдо, подавать.

Макаронны запеченные.

Разломать на мелкие куски 200 гр. макарон, смешать с $\frac{1}{2}$ чашкою натертого сыра и $\frac{1}{2}$ чайною ложкою соли. Положить в жестяную форму, налить сверху кипящего молока или воды и печь 2 часа в умеренном жару. Для тех, кто не любит сыра, можно вместо него положить истолченных сухарей и сливок.

Кушанье из сухих баранок.

200 гр. сухих баранок наломать кусочками, обдать небольшим количеством кипятка из самовара, накрыть; когда разбухнут (наблюдать, чтобы не превратились в кашу), слить лишнюю жидкость, положить 2—4 ложки горчичного или орехового масла, но не прованского, луку белого или зеленого, соли и побольше простого истолченного перца; размешать. Кушать горячим за завтраком или в дороге.

Мамалыга.

В плоский горшок или кастрюлю с узким дном влить 3 стакана воды; когда вода закипит, посолить и всыпать, не торопясь, свежесмолотой кукурузной муки и вымешать старательно. Каша должна быть густая. Затем продолжать ее варить, постоянно помешивая, чтобы не пригорела, минут 10—20, пока сварится. Затем снять с плиты и немедленно поставить в холодную воду, чтобы мамалыга отстала от горшка и свободно вывалилась на блюдо. Мамалыга должна быть рассыпчатая, резать ее следует деревянным ножом или белой ниткой. Есть теплую или холодную с постным или коровьим маслом или сухую.

Омлет рисовый.

6 ложек рису варить в 2-х бутылках воды, пока вода совершенно выкипит; выложить в чашку; когда почти остынет, разбить туда 6 яиц, размешать хорошенько, всыпать 1 ложку зеленой петрушки, посолить, влить в каменную чашку, обмазанную маслом, и поставить в печь. Когда будет готово, опрокинуть на блюдо и подавать с коричневым соусом.

Омлет со свеклою.

100 гр. толченых сухарей размочить водою; 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 сваренную свеклу и 1 штуку порею изрубить вместе, смешать с сухарями и разбить туда же 4 яйца. Нагреть сковороду, положить ложку масла, влить приготовленную массу, посолить и посыпать перцем. Когда поджарится с одной стороны, разрезать ножом на 4 или на 6 частей, перевернуть каждую часть и дать поджариться с другой стороны.

Подавать с каким-нибудь соусом.

Омлет с фасолью.

1 стакан фасоли размочить в воде с вечера, разварить до мягкости, протереть сквозь частое решето с 1 чашкою горячего кипяченого молока, всыпать 2 ложки толченых сухарей, 1 чайную ложку рубленой зеленой петрушки; разбить 4 яйца, хорошенько взбить, влить туда же с одной ложкой прованского масла; соли и перца по вкусу; вылить все это в каменную чашку, поставить в умеренно жаркую печь и держать в ней 1 час.

Подавать с каким-нибудь соусом.

Омлет с картофелем.

Сварить 4 штуки хорошего рассыпчатого картофеля; когда разварится, протереть, смешать с 2 ложками толченых сухарей, влить 2 ложки сливок, вмешать туда же 1 ложку масла; разбить 6 яиц, взбить их хорошенько и смешать все вместе; приготовить сковороду; нагреть ее и, распустив в ней масло, выложить омлет. Когда он поджарится с одной стороны, разрезать на 4 или 6 частей, перевернуть осторожно на другую сторону и, поджарив, подавать с мятым или коричневым соусом.

Паштет с морковью.

Приготовить немного теста, как для лапши. Сварить (не совсем до мягкости) моркови, нарезать тонкими кружочками и наполнить ею каменную чашку или глубокое блюдо, облить слегка растопленным маслом и, по желанию, влить одну чайную ложку сливок, посолить, накрыть тестом, помазать яйцом и поставить в печь.

Подавать с лимонным соком.

Пилав.

400 гр. рису сварить в соленом кипятке (воды взять много), откинуть на друшлак и облить холодной водою. Когда вода стечет, положить в каменную кастрюлю, сверху положить 200 гр. масла, накрыть крышкой и поставить в печь; при этом на дне кастрюли образуется румяная корка. Когда будет готово, опрокинуть кастрюлю на круглое блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Пирожки с разными начинками.

Приготовить сметанное тесто, нарезать блюдечком кружочки и, наложив в них начинки, защипывать посредине или с бока. Начинки можно делать из моркови, капусты, яиц с рисом, грибов, сморчков, шампиньонов с кашей, с салатом, зеленым луком и проч. Для постных можно взять вместо сметанного теста постное.

Пуддинг хлебный простой.

Взять 2 бут. молока, 3 яйца и белого хлеба.

Вскипятить молоко, облить им столько хлеба, изрезанного или изломанного, чтобы все молоко в него всосалось; накрыть тарелкою и дать остынуть. Размять хлеб и разбить туда яйца. Когда это хорошо размешано, уложить в мокрую посыпанную мукой салфетку, завязать и варить 1½ часа в кипятке.

Подавать со сладким соусом.

По этому образцу готовят и разные другие пудинги. В пудинги прибавляются, смотря по надобности: чернослив, изюм, различные варенья, яблоки для сладкого, и различные овощи, как морковь, земляная груша, предварительно сваренные и смешанные с тестом.

Пюре из белой фасоли.

1 кг. белой фасоли сполоснуть, с вечера намочить в воде, днем слить ее; опустить в кипяток, раз вскипятить, откинуть на друшлак, пересыпать в кастрюльку, налить водою, разварить, протереть сквозь друшлак, посолить, положить 1—2 ложки масла, прокипятить.

Ризотто.

Сварить 400 гр. рису в соленом кипятке, откинуть на друшлак и облить холодной водою. Когда вода стечет, взять форму, положить 1 слой рису, окропить распущенным в кастрюле маслом, посыпать истертым на терке швейцарским сыром, опять положить рису, масла и швейцарского сыру, чтобы форма была полна; поставить в печь и, когда подрумянится, подавать с подливкою из помидоров или из шампиньонов. Для постных сварить рис в грибном отваре, изрубить грибы, смешать с рисом, приправить соусом из 2-х ложек горчичного масла и другого постного, 3-мя ложками протертого томата и небольшим количеством тушеного мелко искрошенного луку; уложить все это в форму и поставить в печь на полчаса.

Рис отварной.

Отварить 2 стакана перемытого рису в воде или молоке откинуть на решето и облить холодной водою; смешать этот рис с 1 стаканом перебранного и перемытого изюму или черносливу, выложить на блюдо и обсыпать сахаром.

Рис по-японски.

По этому способу рис обливается таким количеством, воды, чтобы не дать подгореть. Плотнo закрывается и ставится на умеренный огонь, пока рис почти не сварится совсем. Снять крышку для удаления влаги. Рис получается в виде массы отдельных белоснежных зерен, лопнувших наподобие рассыпчатого картофеля.

Фасоль.

Варится как и горох. Хорошо так же варить кислую фасоль и поливать маслом с толченым хлебом.

Фасоль другим способом.

Когда бобы уже стары и зелень не годится, вылучивать их и поставить на 1 час или более в холодную воду; слить с них воду и выложить их в кастрюлю с крутым соленым кипятком, дать кипеть почти до мягкости и прибавить 1 ложку масла. Когда будут готовы, подавать с масляным соусом.

Чечевица.

Варится так же, как и горох.

Чечевица свежая вареная.

Вычистить и вымыть чечевицу, вскипятить ее в соленой воде и откинуть на сито. Приготовить ломтики подсушенного белого хлеба, пропитанного маслом, уложить на них чечевицу, положить на каждый ломтик по кусочку масла; поставить в печь. Подавать очень горячим.

Чечевица тушеная.

Взять 800 гр. чечевицы, 3 ложки масла, 1 луковицу, 15 шарлоток и 1 чайную ложку рубленой зеленой петрушки или укропа.

Вымыть и выбрать чечевицу: поставить варить в 5 бутылках мягкой воды; если же вода жесткая, положить немного соды. Положить туда 1 ложку масла, изрубленные шарлотки, изрезанную на мелкие кружки луковицу и изрубленную зелень; посолить и дать кипеть медленно в продолжение 2-х часов или более, если нужно. Затем процедить сквозь сито, положить обратно в кастрюлю, куда положить остальное масло, смешанное и распущенное с мукой; потушить еще 10 минут и подавать в глубоком блюде.

Грибы духовые.

Очистить и перемыть грибы, разрезать большие шляпки на четверо, средние на двое, а мелкие оставить целыми, изрезать коренья кружками, положить грибы в кастрюлю, прибавив на 1 кгр. 200 гр., примерно, сырых грибов стакан густой сметаны, десять горошин перца, 3—4 гвоздики, лавровый листок, $\frac{1}{2}$ ложки соли и столько же муки, поставить на плиту или шкаф и время от времени помешивать. Часа через два грибы будут готовы.

Грибы с картофелем.

Взять поровну грибов и картофеля, нарезать ломтиками и отварить в соленой воде, приправить маслом с поджаренной мукой, добавить перца и рубленой петрушки. Дать еще раз вскипеть.

Жареные грибы с яйцами.

Вычищенные грибы крошат, немного солят и жарят в масле. Можно добавить нашинкованного лука и рубленой петрушки. Готовые грибы посыпают рублеными крутыми яйцами и немного перцем.

Яйца можно также вылить на грибы и сырыми, и дать на огне свернуться белку.

Взамен яиц может служить мука в воде или бульон.

Подают к грибам картофельное пюре или отварной картофель.

Запеченные грибы.

На сковородку с небольшим количеством масла насыпают крошек черного хлеба толщиной в палец. На них кладут ряд нарезанных грибов с луком, петрушкой, солью, перцем и снова покрывают слоем хлебных крошек, на который кладут еще ряд грибов и т. д. Верхний ряд должен быть из хлебных крошек. Полив обильно каждый слой маслом, сковородку закрывают и дают грибам хорошо пропечься.

Блины с грибами.

Приготавливают яичное тесто из 7—8 яиц, 2 столов. ложек воды и 5—10 ложек муки, и из него пекут тонкие блины, начиняют их тушеными и изрубленными грибами и недолго подогревают в духовой печи.

Грибы с булкой.

Размачивают булку в молоке, прибавляют 10 желтков, 100 грамм масла, немного соли и 400—800 гр. сырых рубленых грибов, а затем кладут сбитые белки. Замесив тесто, запекают его в масле в течение часа.

Наиболее пригодны для этого блюда шампиньоны.

Грибные клецки.

Рубленые грибы тушат в масле и остужают. Прибавляют несколько яиц, солят и с сухарными крошками делают тесто. Клецки из этого теста отваривают в соленой воде.

Сухари могут быть заменены отваренным рисом.

Грибные котлеты.

I.

Рубят мелко разные сорта грибов и тушат их в масле. 2 ложки муки замешивают в 3—4 яйцах, прибавляют рубленого лука, перцу, соли и рубленой петрушки, а также, сколько надо для теста, хлебных крошек. Примешивают в это тесто грибы, делают котлеты, обмазывают их яйцом и обваливают в муке. Жарят в масле.

Подают с каким-либо соусом.

II.

Сухие белые грибы отварить и мелко изрубить, отварить рис в просоленной воде и, смешав с грибами, снова порубить, наделать котлет, обваливать их в сухарях и обжарить. К таким котлетам хорошо сделать соус из зеленого горошка, который, прежде отварив в воде, развести грибным бульоном и сделать маленькую приправку.

Блюда из овощей.

Всякая зелень, овощи и корни только в том случае могут быть хороши, если они сварены как следует, т.е. не переварены. Зелень надо класть не в холодную, а в горячую, в меру посоленную, воду.

Время варки зелени можно определить только приблизительно, так как это много зависит от ее возраста.

Турецкие бобы варятся .	от 5—10 мин.
Шпинат " " "	5—15 "
Щавель " " "	5—15 "
Горошек лущен. " " "	15—40 "
Цветная капуста " " "	15—20 "
Горохов. лопатки " " "	20—45 "

Шпинат.

Для 4-х человек достаточно 800 гр.—1 кгр. 200 гр. шпината. Шпинат надо хорошо промыть и поставить без воды на огонь. Шпинат никогда не следует вываривать в кипятке. В горшок для паренья положить шпинат по частям, примешивать, чтобы не пригорел, и плотно закрыть. Упревший шпинат протирать на решете. Затем растереть на сковороде муку с маслом или кусочками шпика, поджарить, разбавляя шпинатным соком, или кипятком, или бульоном. В этот соус положить шпинатную массу, посолить и уварить. Подается с крутыми нарезанными яйцами, с жареным картофелем или с поджаренными ломтиками белого хлеба.

Щавель.

Щавель готовится, как шпинат, с молоком, но к щавелевой массе примешивают на каждые 400 гр. щавеля по одному сырому яйцу.

Тушеные овощи.

Штуку сельдерея, 6 корней петрушки, 6 штук порея, 6 некрупных реп, 4 луковицы, пару брюкв, горсть петрушки и немного кервеля очистить и мелко изрезать. Смесь поло-

жить в кастрюлю и тушить в чухонском масле, почаще перемешивая ее. Когда овощи будут готовы, к ним прибавить тарелку зеленого отварного горошка, посолить и прибавить кипятку, чтобы смесь была покрыта им. Варить 3—4 часа, отцедить и протереть сквозь сито. Добавить обжаренной в масле муки, также 6—10 штук отварного нарезанного картофеля и дать смеси вскипеть.

Подают под свежей рубленой петрушкой.

Молодой горошек.

Стручковый горох очистить от шелухи и тушить в большом количестве воды с солью и маслом. Шелуху очистить от внутренней кожицы, порубить и примешивать к гороху. Поджарить муку в масле и присыпать ее к затушенной смеси. Прибавить рубленой петрушки и подавать с отварным картофелем и котлетами.

Зеленые бобы.

800 гр. мелко изрезанных зеленых бобов отварить в соленой воде, отцедить воду и тушить в бульоне, с пучком бобовых листьев, до мягкости. Бульон можно заменить $\frac{1}{3}$ — $\frac{3}{4}$ бут. воды с некоторым количеством масла. Приправою служит поджаренная в масле мука, можно прибавить и перца. Из затушенных бобов удалить пучек листьев и подавать бобы с отварным картофелем, можно также с селедкой или мясом.

Морковь со сливками.

Нарезанную морковь сварить в соленой воде. Слив воду, приправить морковь поджаренной мукой с сахаром и сливками.

Баклажаны фаршированные.

Обрезать баклажаны с концов, вынуть сердцевину, промыть, надрезать местами кожицу, чтобы не полопалась при варке, положить в сотейник, прибавить масла, поставить на огонь на несколько минут, чтобы баклажаны слегка обжарились. Фарш приготовить так: вынутую из баклажан сердцевину изрубить и прожарить сквозь салфетку, положить в сотейник с маслом и небольшим количеством бульона, с лавровым листом, поставить на огонь, чтобы дошло. Тогда добавить вареных и мелко изрубленных грибов, пюре из томатов, соли, перца, хорошенько размешать и проварить, чтобы фарш вышел довольно густым. Начинить им баклажаны, посыпать их сухарями, можно и натертым сыром, положить в кастрюлю, прибавить масла, закрыть крышкой и поставить в духовку тушиться.

Картофельные котлеты.

Сварить картофель, очистить, протереть сквозь сито, прибавить масла, сливок, соли, сырое яйцо, немного картофельной муки, растереть все вместе и сформовать из этой массы котлеты. Обмазать их сверху яйцами, разболтанными водою или с бульоном, обвалять в сухарях и поджарить в масле. Перед отпуском облить каким-либо соусом, особенно соусом из сушеных грибов.

Репа фаршированная.

Сварить репу в соленой воде, очистить, вынуть середину для образования пустоты, куда пойдет начинка. Приготовить фарш: мелко изрубленное мясо и почечный жир положить в кастрюльку, прибавить слегка поджаренного в масле лука вместе с этим маслом; перемешать, прикрыть и поставить тушиться $\frac{1}{4}$ часа. Вынуть мясо, еще раз порубить, прибавить изрубленную или протертую сердцевину репы, положить вновь в кастрюлю, прилить бульона, сливок, прикрыть и поставить снова тушиться окончательно. Посолить и поперчить перед употреблением в дело. Также точно можно изготовить фарш из телятины, баранины и пр. Начинить этим фаршем вырезанную репу, полить маслом и поставить в печь на 15—20 минут. К репе фаршированной подавать сливочное масло или облить каким-либо соусом по желанию.

Морковь.

В небольшое количество воды положить кусок масла, когда вода закипит, положить ломтиками нарезанную перемытую морковь и, подправив мукою, тушить. Сахару класть не следует, так как морковь и без того сладка.

Морковь с зеленым горошком.

Одно и другое тушить отдельно; когда будут готовы, смешать их и еще раз вместе тушить недолго.

Морковь с зеленым горохом еще.

Известное количество зеленого гороха и нарезанной моркови тушить с небольшим количеством воды, масла и соли. Во время тушения смесь в кастрюле несколько раз перетряхивать. Затем приправить поджаренной в масле мукой и обсыпать рубленой петрушкой.

Можно подавать с мясом или с отварным картофелем.

Цветная капуста.

Цветную капусту промыть в соленой воде, чтобы удалить из нее разных червячков и личинки насекомых. Затем отварить в соленой воде и отбросить на решето.

Подают с растопленным маслом и примесью толченых сухарей, а также под голландским соусом.

Для соуса поджаривают в масле муку, прибавляют воды, отцеженной от капусты, лимонного сока, сахара, кипятят все это. Для густоты соуса прибавляют к нему молока с яичным желтком. Вода после капусты употребляется на суп, приправленный мукой с маслом, яичным желтком и ломтиками французской булки.

Запеченная цветная капуста.

Сварить цветную капусту в соленой воде, дать обсохнуть, положить на сковороду, полить соусом и ставить в духовую печь. Держать в печи до тех пор, пока не образуется корка на капусте. Соус готовится из сметаны, масла, муки, 2—3 яиц и соли. Яйца и соль прибавляются уже после кипячения.

Котлеты из цветной капусты.

Отваренную в соленой воде цветную капусту протереть на решете и смешать с тертой французской булкой, 2—3 яйцами, с небольшим количеством мускатного ореха и соли. Булок взять столько, сколько и капусты. Яичный белок класть взбитым. Из полученного теста делать котлеты и обжарить их с обеих сторон в масле. К котлетам подают отварной картофель.

Спаржа.

Очистить 800 гр. спаржи, нашинковать ее и отварить домягка в соленой воде. Затем приготовить молочный соус из муки, масла, сахару и соли. В этом соусе кипятить спаржу, прибавив к ней еще два яйца. Подают отдельно или с отварным, а также с жареным картофелем. При этом картофель жарится не мелкими кусочками, а кружками.

Лук.

На четыре человека взять около 1 кгр. 200 гр. средней величины луковиц, очистить и держать в течение часа в холодной воде. В 100 гр. масла всыпать две ложки муки,

положить сюда вымоченные луковицы (целые или разрезанные), немного посолить, подлить воды, чтобы лук покрылся ею, и тушить не на слишком горячем месте.

Подают с отварным картофелем или картофельным пюре.

Фаршированный лук.

Очищенные вымоченные луковицы, крупные и крепкие, недолго варить, дать обсохнуть внутренность и наполнить фаршем из булочной мякоти, с маслом и яйцами. Покрывать луковицы кружечками, накрест связать белой ниткой и тушить в растопленном масле, куда подливать воду, в которой варился лук, немного посолить, добавить сахара и тмина.

Порей.

Белые части порея (луковицы и часть стебля) разрезать на части и тушить в масле с солью или на бараньем сале, с небольшим количеством воды. На блюде обсыпать поджаренной в масле тертой булкой.

Подают с отварным картофелем или с пюре.

Капустные рулады.

В посоленной воде сварить рис до полумякости. Смешать его с нарезанными грибами, рублеными капустными листьями, добавить сыра (пармезана), яиц (иногда и мяса) и проч., чтобы получить фарш. Затем обдать кипятком капустный кочан, снять осторожно листья, начинить их фаршем, свернуть и завязать. Тушить в масле. Готовые рулады обсыпать сухарями. Подают отдельно или с картофелем.

Шницель из капусты.

Белую капусту истушить в небольшом количестве воды с солью и маслом, добавить нарезанную луковицу и 2—3 нашинкованных яйца, немного майорана и тертой булки, чтобы получилось достаточно крутое тесто. Из него нарезать плоские кусочки, обмазать яйцом, обвалить в толченых сухарях и печь в масле пока не зарумянится.

Брюква с томатами.

Нашинковать очищенных 2—3 брюквы, попарить в кипятке, налить холодной водой, прибавив соли и две ложки масла, поставить варить. Отдельно очистить 8 томатов, по-

солить, прибавить 2 ложки масла, 2 луковицы, порезанные пластинками, 1 лавровый лист и, прикрыв, тушить. Когда томаты будут мягки, протереть через сито, сделать засмажку из 3-х ложек масла и 4-х ложек муки, смешать с томатами, прибавив $\frac{1}{4}$ литра сметаны, отцедить брюкву и смешать с соусом, вымешать хорошо; если окажется густым, то прибавить отвара, где варилась брюква, всыпать мелко изрубленного укропа и подавать к столу, погофрировав ножом на блюде. Отдельно подавать котлетки из картофеля или из каши.

Красная тушеная капуста.

Капусту мелко пошинковать и дать вскипеть в воде. Воду отцедить, добавить к капусте свиного жира (или масла), соли, перца, немного уксуса и воды, размешать и поставить на не очень горячее место. Когда капуста станет мягкой, подсыпать к ней сахару, иногда уксуса и соли, а также для густоты и муки. Все размешать. Подают с картофелем. Можно добавить к капусте при варке нарезанных кислых яблоков или же винограду.

Капуста с картофелем.

Ишинковать кочан белой капусты. Затем растопить 100 гр. шпика и поджарить в нем муку, добавить немного воды, соли, перца, винного уксуса. Когда этот соус вскипит, положить в него капусту и тушить закрыто в течение около часа. По надобности добавить затем в капусту неразваренного картофеля и вместе доварить их.

Брюква с манной кашей.

Вымыть крупные брюквы. Кожицу не снимать. Разрезать по кругу на две половинки. Середину из них выдолбить, начинить манной кашей с маслом и положить половинки друг на друга, чтобы составить целую брюкву. В таком виде брюквы запекают с небольшим количеством масла в духовой печи. Подают обсыпав сахаром.

Тыквенная драчена.

Разрезать тыкву на мелкие кусочки, сварить, протереть сквозь сито, смешать с теплым молоком, в котором ранее были разболтаны несколько яиц, мука (на 3—4 яйца 8 стол. ложек, для $1\frac{1}{2}$ бут. молока) и соль. Полученное густое тесто запечь на сковороде, смазанной маслом, пока не зарумянится.

Подают к драчене сахарную пудру и зеленый салат.

Жареная тыква.

Разрезать тыкву на части разной формы и величины (более крупными кусками), обсыпать немного солью, обвалять в муке и жарить в чухонском масле. Подают, обсыпав сахаром. Можно с вареньем.

Каша с тыквой.

Сварить в воде или молоке тыкву и протереть сквозь сито. Полученную массу смешать с таким же количеством молочной каши (манной или рисовой). Подают с маслом, сахаром и проч.

Гуляш из помидоров.

Нарезанные спелые помидоры поджарить вместе с кружками лука в жиру или масле. Когда станут мягкими, положить на них в двойном количестве кружки нарезанного картофеля и залить горячей водой или бульоном. Дать прокипеть. Подают с мучными клецками.

Картофельное пюре.

Очистить сырой картофель и варить в пресной воде. Затем размять его, посолить, немного добавить масла и кипяченого молока. Подают с растопленным маслом. Можно примешать луку.

Пюре из сельдерея.

Приготавливается так же, как пюре из картофеля, с той разницей, что сельдерей опускается для варки в кипящую воду. Очистить сельдерей, разрезать его на мелкие куски и дать им вариться в течение пяти минут в соленой воде.

Откинуть, остудить, положить в кастрюлю с куском свежего масла, щепоткой соли и небольшим количеством сахару. Залить бульоном, поставить на огонь и дать вариться малым кипением в течение одного часа. Пропустить через мелкое решето и перед подачей на стол прибавить сливочного масла.

Картофельные клецки со шпинатом.

Около 200 гр. шпината замешать с 800 гр. картофельного пюре, добавить 2 яйца и 2 вымоченных и отжатых

булки, посолить, присыпать по желанию мускатного ореха и перца, сделать клецки и отварить в соленой воде.

Подавать в масле с тушеным луком.

Сельдяные клецки.

Отмочить на ночь 2 сельди, очистить их от костей и порубить с луком. Примешать около чайной чашки сметаны, 2 яйца, немного тертой булки и, сколько понадобится для теста, картофельного пюре. Хорошо замесить. Сделанные клецки обвалять в сухарях и жарить в масле.

Картофельные галушки.

Сварить картофель, очистить, размять, добавить 2 яйца и соли и замесить плотное тесто, разрезать на плиточки, обвалять их в толченых сухарях и жарить в масле.

Картофельное печенье.

Растереть на терке сырой очищенный картофель (производить это в воде, чтобы сохранить пюре белым) и дать осесть ему на дне. Воду слить, прибавить несколько яиц, молока, сливок или сметаны и муки и замешать не очень густое тесто. Приготовить из него разной формы печенье и поджарить до некоторой хрупкости. Затем обсыпать сахаром.

Подают с компотом или сливочным соусом.

Картофельные ольды.

50 гр. масла сбить в пену, прибавить 8 желтков, несколько ложек холодного молока, соли и сваренного протертого картофеля (из 12 клубней). Можно добавить ложку сахара. Примешать затем взбитый белок. Приготовить небольшие лепешки из теста и печь в масле на сковороде.

Подавать с вареными фруктами.

Картофель с гречневым фаршем.

Обмаслить гречневую кашу (рассыпчатую), примешать к ней поджаренного шинкованного лука. Срезать с запеченных в духовой печи картофелин верхушки, выскоблить середину (чтобы стенки не распались от фарша) и заполнить их кашей с луком, смазать яйцом, засыпать толчеными сухарями, прилить масла и запекать.

Картофель с сельдями.

Две вымоченные сельди очистить от костей, мелко изрубить и примешать около $\frac{1}{2}$ стакана сметаны. Отварить 1 кгр. 200 гр. картофеля, очистить и нарезать ломтиками.

Смазать форму маслом или жиром и уложить в нее слоями сельдяную массу и картофель, сверху добавить кусочки масла и запечь.

Картофельные сосиски.

Взять картофельного пюре с молоком, 5 хорошо взбитых яиц, масла, тертой булки или муки и приготовить тесто, придать ему вид сосисек (или другую форму) и жарить в масле или гусином сале.

Подавать можно в поджаренном масле.

Жареный картофель с яйцом.

В растопленное на сковороде масло положить нарезанный, отваренный картофель и облить посоленными взболтанными яйцами. Держать, помешивая, на огне, пока белок яиц не свернется. Подают с салатом.

Картофель в сметане.

Отварить картофель в соленой воде, отцедить, положить в глубокую сковороду, залить маслом или жиром, держать до хорошего нагрева в духовой печи и залить затем сметаной доверху.

После этого держать в жару около часа.

Рисовая каша.

200 гр. отваренного риса смешать с 100 гр. масла (или жира), нашинкованной луковицей и 100 гр. тертого сыра. Немного посолить, прибавить кипятку и доварить. Рис не должен быть жидким.

Подают с поджаренным маслом.

Рисовая каша обыкновенная.

Вымытый рис обварить несколько раз кипятком, немного посолить и варить в молоке.

Ризотто.

400 гр. обваренного и обсушенного риса поджаривают в масле дожелта, прибавляют пару шинкованных луковиц, 2 стол. ложки соли (сока из тушеных грибов) и кипятку. Рисовые зерна должны сохраняться цельными.

Истушить отдельно грибы в масле и зеленый горох, смешать их затем с рисом. Смесь выложить на блюдо, обсыпать тертым сыром и подать под голландским соусом.

Рис с яблоками.

Сварить обыкновенную рисовую кашу. Испечь яблоки или стушить их с сахаром, затем пересыпать их рисовой кашей и держать около 15—30 минут в печи, чтобы рис пропитался яблочным соком.

Подают, обсыпав сахаром с корицей.

Запеченный рис.

Сварить рис в молоке с маслом, сахаром и солью, прибавить 1—2 яйца, остудить и приготовить из каши яйцевидные шары, обвалять их в муке или крошках и жарить в масле.

Подают, обсыпав сахаром с ванилью, также с фруктовым соусом, или пюре из слив или груш.

Манная каша с черникой.

К 3—4 стаканам молока примешать 3 ложки сахара, масла, соли, ванили и лимонной корки и кипятить, затем досыпать манной крупы и варить, постоянно помешивая. Чернику же тушить в закрытой кастрюле с сахаром.

Подают кашу в черничном соусе. Чернику можно заменить печеными фруктами или клюквенным соусом на картофельной муке.

Овсянка с черносливом.

400 гр. отборной овсяной крупы сварить в молоке или воде. Отдельно сварить в небольшом количестве воды чернослив. Смешать, прибавить по вкусу сахару, можно прилить немного какого-нибудь вина.

Подают иногда со сливочным маслом.

Пшенная каша.

Вскипятив молоко, присыпать по частям пшена, чтобы вышла не очень крутая каша. Можно при варке добавить сахару.

Подают с маслом, также с печеными фруктами.

Овсяная каша.

Овсяную крупу варить, постоянно помешивая, в немного посоленной воде, прибавив масла и сахару.

Подают с молоком, а остуженную—со сливками или вареньем.

Чечевица.

Хорошую отборную чечевицу держать ночь в воде, куда присыпать на кончике ножа соды. В этой же воде ее и варить, добавив разных пряностей, лука, перца, лавровых листьев, лимонной корки и соли. Когда сварится, приправить мукой с маслом.

Подают с маслом, отварным картофелем или с печеными фруктами.

Белые бобы.

Бобы на ночь держать в воде с примесью соды на кончике ножа. Варить на умеренном жару и отцедить. Затем тушить с примесью рубленого лука, масла, перца, соли и, по желанию, уксуса, а также рубленой петрушки.

Бобы могут быть после варки протерты сквозь сито.

Вегетарианский клопс.

Смешать бобовое, гороховое и чечевичное пюре, посолить, добавить яиц, рубленого лука, капорцев, масла по желанию и рубленой петрушки, присыпать манной крупы или тертой булки, хорошо замешать и приготовить клопсы, величиной с яйцо. Варить их в бульоне из всевозможных корней с приправою муки в масле, лимонного сока и немного рубленых грибов.

Вместо маленьких, можно сделать один большой клопс, который поджарить в масле со сметаной.

Вегетарианское жаркое.

Горох, овсяную крупу и чечевицу сварить в воде с добавлением масла. Полученную кашу остудить, прибавить рубленой петрушки, майорана, шинкованного лука, мелко

изрубленной репы и соленых огурцов, соли, перца, несколько яиц, основательно перемешать, присыпать сухарных крошек и замешать тесто. Из него сделать продолговатый клопс и поджарить его в обильном количестве масла, к которому затем добавить сметаны.

Оладьи.

К 200 гр. гречневой муки примешать столько же пшеничной, 3 стол. ложки сахара, соли, лимонной цедры, немного толченой корицы, около 200 гр. коринки, 4 яйца и около 2 стаканов молока. Для выкисания к тесту прилить разведенных в молоке дрожжей и поставить на теплое место часа на два.

Чтобы оладьи вышли пышнее, белки сбивают в пену. Пекут в достаточном количестве масла. Подают с маслом или с вареньем.

Бигос белый.

Не особенно мучной картофель сварить неочищенный; подрумянить в кастрюльке масло, очищенный вареный картофель порезать, положить в масло и жарить. Затем разбить 5 яиц, прибавить к ним $\frac{3}{4}$ стакана молока, размешать в небольшом количестве муки, полить этим картофель, перемешать еще немного, тушить и подавать.

Бигос обыкновенный.

Свежую белую капусту обварить кипятком и тушить в масле с достаточным количеством мелко нарезанных свежих или сушеных грибов, прибавив немного кислого (лимона). В отдельном горшке сварить сладкие овощи (напр., морковь); отваром этим облить капусту и тушить еще один час. В конце прибавить еще масла, подправить мукой и подавать.

Брюква.

Очищенную брюкву порезать на мелкие кусочки, налить холодной водой и тушить. Когда станет мягкой, заварить ложку муки в большой ложке масла, влить в брюкву, немного посолить и еще тушить.

Горох желтый обыкновенный.

Тщательно очищенный и перемытый горох налить холодной водой, посолить и тушить, не сливая воды. Когда

станет мягкий и вода выпарится, растереть хорошенько для удаления шелухи (которая вызывает пученье в желудке, как, вообще, от всех стручковых) и подавать, облив маслом и толченым хлебом.

Грибы белые и простые.

Тщательно очистив и перебив грибы в холодной воде, нарезать на мелкие кусочки с корешками или без корешков, тушить в масле, подливая понемногу горячей воды, посолить, прибавить корешков петрушки, подправить мукой, подавать.

Капуста.

Разрезать кочан пополам или начетверо, осмотреть нет ли там червей, и сварить в соленой воде. Когда будет наполовину готово, слить первую воду и облить свежим крутым посоленным кипятком. Когда сварится до мягкости, слить на друшлак, чтобы вода стекла совершенно. Затем положить в деревянную чашку, изрубить, положить масла, посыпать перцем, дать потушиться немного и выложить на блюдо. Подавать с белым соусом.

Для постных вместо белого соуса можно подавать соус из томата, приготовленный следующим образом: 2 ложки горчичного или другого постного масла влить в кастрюльку, положить 1 ложку муки и поставить на плиту. Когда хорошенько разойдется, прибавить туда луковицу, мелко изрезанную и предварительно тушеную в постном масле. Затем вмешать туда 2—3 ложки томату, приправить уксусом, солью, перцем и, если нужно, сахаром по вкусу, развести кипятком или отваром из овощей и подавать к капусте. Этот соус можно подавать и к другим овощам.

Капуста белая.

Очищенную капусту исшинковать и хорошенько обварить кипятком, положить на решето и крепко выжать воду. В то же время заварить в кастрюльке несколько ложек воды и положить 12 очищенных кислых яблок; когда яблоки разварятся, прибавить ложку масла, положить туда капусту и тушить ее целый час на медленном огне, часто помешивая. В конце подправить румяным маслом с мукой, еще немножко тушить и подавать.

Капуста красная готовится так же, как и белая.

Капуста кислая.

Положить в достаточном количестве масла прямо в воду. Если капуста очень кислая, так обварить ее и процедить, затем положить в воду и немного поварить. За полчаса перед тем, как подавать, немножко посолить и положить две сырых тертых картофелины. Можно и вовсе масла не класть, а когда капуста будет мягкая, растереть в ней две ложки мелкого сахара.

Капуста красная тушеная.

Взять 1 кочан красной капусты, 1 луковицу, 1 ложку масла и 3 ложки уксусу.

Сняв наружные листья, исшинковать кочан мелко, положить в кастрюлю, облив крутым кипятком, посолить и дать кипеть. Когда будет наполовину готово, слить на друшляк, немножко отжать, положить обратно в кастрюлю, влить 1 стакан крутого кипятку, мелко изрезанную луковицу и ложку масла, посыпать перцем, дать тушиться под крышкою до мягкости, влить уксус, дать еще немного потушиться и подавать.

Котлеты из капусты.

Обварить головку белой капусты и сварить целиком с 2 грибами, воду слить и капусту изрубить мелко, прибавить 4 тертых булки, вбить 4 желтка, посолить, вымешать и делать котлеты; сверху намазать желтком и обсыпать мукой; затем жарить их на румяном масле, наблюдая, чтобы не подгорели и не полопались.

Подавать с помидоровым соусом.

Отварной картофель.

Счистить кожицу с сырого картофеля, разрезать его на куски или кружки, отварить в мясном бульоне, процедить, добавить перцу, рубленой петрушки или тмина и разных корней из супа.

Картофель вареный.

Вычистив картофель, класть его в холодную воду, положить в котелок, налить свежей воды и варить до мягкости. Слить воду, посолить и поставить на край плиты, чтобы картофель обсох. Если картофель не сейчас нужен, а он уже готов, то, слив воду, сложить чистое полотенце, накрыть

им котелок и покрыть крышкою. Картофель, немного замороженный, можно исправить, положив его с вечера в холодную воду.

Картофель вареный другим способом.

Очистив картофель, налить холодной водой, посолить и сварить. Воду слить, картофель в воде стряхнуть и на две минуты поставить опять на огонь, чтобы пар и лишняя вода еще удалились. Подавать целиком, облитый маслом и обсыпанный петрушкой или укропом; или же растереть и зажарить в духовой печи в форме, смазанной маслом. Картофель можно варить и неочищенный, в особенности в горшке с следующим прибором: положить в горшок второе дно из проволочной сетки, в промежутки налить воды, а сверху положить картофель, чтобы он кипятился не в воде, а в пару, тогда он теряет меньше минеральных солей.

Картофель с грибами.

Снять кожицу со свежих грибов, обрезать корешки и ополоскать грибы. Положить в глиняный горшок масла и, когда растопится, положить небольшие очищенные круглые картофелины и накрошенные грибы поровну. На 100 гр. масла тарелка картофеля с грибами. В конце подлить 2 ложки кипятку и еще полчаса тушить в закрытой посуде.

Картофель жареный.

Вычистить, нарезать тонко картофель, положить в холодную воду, обсушить в полотенце, посолить и жарить в масле постном или скоромном.

Картофель жареный с луком.

Сварить котелок картофелем, очистить его от кожицы; распустить 3 ложки масла на сковороде; изрезать мелко 3 луковицы и зарумянить их в масле; посыпать рубленую зелень петрушки, посолить, посыпать перцем. Выложить картофель, размешать ножом; дать немного поджариться и подавать.

Картофель жареный в муке.

Очистив картофель (рассыпчатый), обсыпать толстым слоем ржаной муки, а сверху солью, положить на лист и поставить в горячую печь на час и испечь. Подать со свежим маслом.

Картофель, запеченный в сметане.

Сварить картофель в коже, вычистить, изрезать тонко; положить на сковороду. 3 ложки сметаны размешать с $\frac{1}{2}$ чашкою свежего молока, облить им картофель, посыпать сверху тертым сыром пополам с толчеными сухарями и поставить в печь. Когда зарумянится, подавать.

Картофель молодой.

Молодой картофель заключает в себе много водянистых частиц, поэтому его не надо варить в воде, а перед самым приготовлением очистить его от кожицы острой толстой лучиной, всыпать в кастрюльку, положить сверху ложку свежего масла, немного зеленой мелко изрубленной петрушки, посолить, накрыть крышкою, поставить кастрюлю на плиту, на сотейник непременно, тушить от 20—30 минут, смотря по количеству.

Картофель печеный.

Самый лучший картофель, печеный в шелухе, так как он теряет около 30% воды, а из солей питательных ничего не теряется. Печь следует в древесной золе или в духовой печке.

Пюре из брюквы или репы.

Очистить брюкву, разрезать на несколько частей 3—6 шт., разварить до мягкости, протереть сквозь сито, положить ложку масла, посолить, влить 1 стакан вскипяченных сливок или молока, размешать, подогреть; положив на блюдо, посыпать сухарями. Репу же надо прокипятить, слить воду и тогда уже разварить.

Пюре из моркови.

Штук 6—8 моркови вычистить, вымыть, вытереть, налить водою, чтобы только покрыла, разварить до мягкости, протереть сквозь друшляк, положить 1 ложку масла, $\frac{1}{4}$ ложки муки, слегка прокипятить.

Репа жареная.

Очистить и нарезать тонко репу; обвалять в муке и посолить; изжарить в постном или скоромном масле.

Рыжики.

Грибы отобрать, чтобы не было червивых, корешки откинуть, очистить и перемыть несколько раз в холодной воде, порезать на кусочки и, немного посолив, тушить в масле. По мере надобности подливать горячей воды. В конце подправить мукой и подавать. Маленькие рыжики готовить целиком.

Рыжики в сметане.

Молодые рыжики очистить от корней и вымыть. Когда вода стечет, ошпарить крутым кипятком и отбросить на решето; изрубить одну или две луковицы, смотря по количеству грибов; выложить на чугунную сковороду, положить две ложки масла, посолить и обжарить рыжики вместе с луком. Когда лук будет совершенно мягкий, посыпать перцем и укропом, вмешать сметаны, подержать на плите еще 5 минут и подавать.

Свекла.

Перемытую свеклу, налив холодной водой, поставить на плиту. Когда будет мягкая, вынуть, очистить и порезать на мелкие кусочки, положить в кастрюлю достаточно масла, подогреть, прибавить ложку муки, все вместе сварить, причем надо смотреть, чтобы масло не зарумянилось; положить свеклу, еще ложки две сметаны, прикрыть и тушить минут 20, не дольше, потому что тогда свекла потеряет вкус и цвет. Вместо того, чтобы исшинковать, можно также свеклу истереть на терке.

Свекла вареная.

Свеклу не надо чистить, ее следует хорошо вымыть в нескольких водах; положить в кастрюлю с крутым кипятком (воды взять побольше), дать кипеть до мягкости. Когда будет готова, слить на друшляк, облить холодной водой и руками снять с нее кожицу; разрезать тоненькими пласточками, положить красиво на блюдо и подавать с горчичным или укусным соусом.

Многие предпочитают печеную свеклу. Тогда ее пекут и, когда она будет готова, обливают ее холодной водой, а потом поступают, как сказано выше.

Свекла жареная.

Приготовить свеклу, как сказано выше, посолить, посыпать перцем, жарить в масле, по желанию обвалять в муке

перед тем, как жарить. Выложить на блюдо и обложить жареной зеленой петрушкой. По желанию можно жарить в прованском, горчичном или другом постном масле.

Сморчки в сметане.

Вычистить сморчки, вымыть их в нескольких водах, изрубить, еще вымыть, чтобы не попадалось песку; выложить на чугунную сковороду с мелко изрубленным луком, укропом или зеленою петрушкой, положить масла и жарить, пока вся вода выкипит.

Перед подачей на стол положить сметаны, размешать, дать один раз закипеть, посыпать перцем.

Тыква жареная.

Жареная тыква, кабачки или голландские белые огурцы готовятся так: изрезать на мелкие пласточки тыкву, посолить, обвалить в муке и жарить в масле. Когда зарумянится, переложить на горячую тарелку и подавать тотчас же.

Тыковник.

Заварить на молоке пшеничную кашу размазную, выложить в деревянную чашку, смешать с несколькими яйцами и с таким же количеством, сколько получилось каши, натертой на терке очищенной тыквы, прибавить немного соли и, хорошо размешав, сложить в кастрюлю, обмазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовую печь, чтобы хорошенько запеклось.

Каша из тыквы.

Очистить тыкву от кожи и середины, изрезать на куски и натереть; прибавить к этому пюре кипящего молока и дать вскипеть, потом всыпать хорошо промытого пшена, посолить и поставить в печь, чтобы упрело.

Шпинат.

(См. стр. 65, шпинат).

Хорошо очистив от земли и корней и перебив, бросить в большое количество вару. Когда сварится, процедить и изрубить. Растопить масло в кастрюльке (кто любит, прибавить немного луку), положить шпинат, посолить еще немного, тушить и подавать с гренками.

Салаты.

Свежий салат с уксусом и прованским маслом.

Перебрать салат, очистить от верхних негодных листьев, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы вода стекла, положить в салатник, полить прованским маслом и уксусом. Если есть свежие огурцы, то положить их тоже, нарезать тонкими ломтиками, перемешать все, посыпать укропом и подавать.

Свежий салат со сметаной.

Очистить, промыть и отжать салат, как сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свежих огурца, влить в салатник 2—3 ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, посолить, прибавить мелкого сахара, размешать все, положить туда очищенный салат и огурцы, можно положить наверх тонко нарезанные пласточки круто-сваренных яиц или растереть 1 желток, размешав его с уксусом и сметаной, посыпать зеленью укропа и подавать на стол.

Свежий салат под горчичным соусом.

Положить в салатник пару крутых вареных желтков, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить две ложки прованского масла, 2—3 ложки уксуса, размешать все хорошенько и полить этим соусом хорошо вычищенный и вымытый салат.

Салат из красной или белой капусты.

Небольшой кочан свежей красной или белой капусты мелко нашинковать, положить в миску, залить горячим кипятком, пусть постоит несколько минут, потом откинуть на друшляк или на решето, когда стечет, переложить ее в салатник, посолить, посыпать мелким сахаром, влить 2—3 ложки уксуса, 1—2 ложки прованского масла и подавать на стол.

Салат из красной или белой капусты другим способом.

Сырую капусту старательно очистить, мелко нарезать, посолить немножко, перемешать и поставить на полчаса. Затем прибавить немножко кваску, хорошо вымешать и подать. Можно также обварить сначала капусту или даже сварить наполовину, процедить, выжать, прибавить прованского масла; будет тогда мягче, но не такая вкусная, как сырая.

Салат из кислой шинкованной капусты.

400 гр. хорошей кислой капусты (шинкованной) посыпать сахаром, облить ложкой прованского масла и подавать к жаркому.

Яблоки моченые.

Кисло-сладкие яблоки обмыть, сложить в боченок, перекладывая дубовыми, вишневыми и смородинным листьями, залить соленою кипяченою остывшею водой (на четверть ведра воды, четверть стакана соли), боченок закупорить, замочить, поставить на лед, а в зимнее время хранить в сухом подвале.

Яблоки и груши маринованные.

Кисло-сладкие яблоки или крепкие груши очистить, разрезать на несколько частей, опустить в горячий кипяток с примесью сахара или меда, гвоздики, корицы и английского перцу, банки завязать и поставить в прохладное место.

Салат из картофеля и свеклы.

Сварить очищенный картофель и свеклу, нарезать тонкими ломтиками, посолить; положить в салатник, посыпать перцем, облить уксусом и прованским маслом, дать постоять в холодном месте и подавать на стол.

Белые грибы маринованные.

Молодые белые грибы очистить, вымыть, вскипятить в соленом кипятке, откинуть на друшлак. Когда вода стечет и грибы обсохнут, сложить их в банку, залить остывшим уксусом, прокипяченным с солью, английским перцем, лавровым листом и сахаром. Банки залить сверху растопленным маслом и завязать промасленной или восковой бумагой или же пузырем и держать в холодном и сухом месте.

Рыжики маринованные.

Очистить молодые рыжики, обдать кипятком или подержать несколько минут в крутом кипятке, откинуть на друшлак, уложить, залить горячим уксусом, прокипяченным с солью, английским перцем, гвоздикой и лавровым листом. Когда рыжики остынут, разложить в небольшие банки, залить растопленным маслом, обвязать промасленной или восковой бумагой и держать в холодном месте.

Салат свежий латук, ромен, цикорий и пр. по-французски.

Салаты эти готовятся различно, и всякая нация готовит их по своему вкусу. Листья салата сначала перебирают и удаляют сорную траву и гнилые листья, обрезают корни, перемывают и потом уже готовят.

Французы обыкновенно делают его так: берут какой-либо салат, один или в смеси с цикорием, и перед самым обедом поливают его прованским маслом и прибавляют немного уксуса, посыпают перцем, солью и перемешивают, не разрезая. Сахар не употребляют.

Салат по-немецки.

Отобранный и перемытый салат обливают соусом из крутого желтка, растертого с солью, сахаром, уксусом и прованским маслом, хорошо все перемешивают и нарезают салат, после чего прибавляют немного перца и рубленый оставшийся белок.

Салат по-польски.

Салат обливают густой сметаной, солят и прибавляют свежих огурцов, без кожицы, нарезанных ломтиками.

Салат по-английски.

Подают без всякой приправы, но только перебирают и смешивают с разными травами, например: майораном, укропом, щавелем, цикорием, эстрагоном и пр.

Салат по-русски.

Готовят как по-немецки, но яиц не берут, а вместо них готовят ложку крепкой готовой горчицы, вместо же прованского масла берут подсолнечное или горчичное.

Салат по-венгерски.

Белые турецкие бобы отваривают в воде (без соли), отбрасывают на решето, обливают холодной водой и прибавляют уксусу, но вместо него можно брать лимонную кислоту, разбавленную в холодной воде, и в заключение прибавляют прованского масла, немного рубленого лука и толченого перца.

Салат из свеклы.

Отваривают свеклу, очищают, режут тонкими ломтиками, прибавляют уксусу, соли, прованского масла и перца. Многие сюда же прибавляют ломтиками отварного картофеля и рубленого лука.

Салат из свеклы другим способом.

Чистые цельные бураки сварить до мягкости, очистить и порезать на тонкие кружочки. Когда остынут, полить кваском, т. е. какой-нибудь кислотой или уксусом; можно прибавить немножко тмину.

Салат зеленый.

Старательно очистить кочешки салата, сполоснуть холодной водой, выдавить воду, посолить, посыпать мелким зеленым луком, перемешать хорошенько и поставить. Через полчаса заправить сметаной и подавать.

Салат картофельный.

Сварить в коже картофель, два корня сельдерея и свеклы, очистить и нарезать пласточками, посыпать солью, влить $\frac{1}{2}$ ложки кипятку, две ложки прованского или горчичного масла, искрошить луковицу или всыпать зеленого мелко изрубленного луку, уксуса по вкусу и хорошенько размешать.

Салат картофельный другим способом.

Изрезать тонко холодный вареный картофель, прибавить туда рубленой зеленой петрушки и укропа, несколько мелко изрубленных шарлоток и зеленого лука, 2 ложки прованского или горчичного масла, 2 ложки сливок, 2 ложки

уксусу; посолить, посыпать перцем и все это хорошенько размешать.

Такой же салат можно сделать из холодной отварной фасоли, зеленых отварных бобов и из чечевицы. Для постных без сливок.

Салат в кочнах.

Очистив зеленый салат, хорошо перемыть, процедить, посыпать мелкой зеленью, впустить лимонного сока или разведенной в воде и более дешевой лимонной кислоты, хорошо перемешать и поставить в стороне. Через $\frac{1}{2}$ часа приправить прованским или каким-нибудь другим постным маслом и подавать.

Салат из моркови.

Очищенную морковь положить в горшок с посоленным кипятком и варить до мягкости, воду слить, пошинковать на мелкие кусочки и посыпать зеленым луком. На 10 морковок влить 2 ложки прованского масла, положить соли по вкусу и влить ложку кваску, хорошенько перемешать и через час подавать.

Салат из овощей.

Для такого салата идут всякие стручковые, кроме того, картофель, морковь, свекла, сельдерея, сваренные и нарезанные в кружки, — цветная, белая и красная капуста, сваренные не до мягкости. Приправить все это надо кваском и каким-нибудь постным маслом.

Салат из огурцов.

Так называемая мизерия готовится так же, как и салат в кочнах, только надо огурцы очистить и порезать на тонкие кружочки. Надо смотреть, чтобы не попались горькие огурцы. Перед употреблением можно посыпать мелким истолченным перцем.

Соленые грузди.

Наложить в малый салатник мелких груздей, стереть на них на терке одну луковицу, посыпать перцем, облить прованским маслом и вмешать две или три ложки французской горчицы.

Мучные блюда.

Пшеничный кисель.

Около 200 гр. пшеничной муки, хорошо разболтанной в холодном молоке, примешать в кипящее молоко (1½ бутылки). Заправить солью, сахаром, ванилью или также корицей, и смесь варить при частом размешивании, до кашеобразного состояния. Прибавить немного масла и подать с растопленным маслом, также с сахаром и толченой корицей или с вареными овощами.

Саговый пудинг.

Бутылки в 1½ кипящего молока засыпать около 100 гр. саго (или же таписки), варить, остудить. Взять 100 гр. растопленного масла, прибавить постепенно 6 яичных желтков, 3 столовых ложки сахара, немного соли, и смесь соединить с остуженным саго. Приправить для вкуса немного ванили, миндаля или лимона, примешать 6 сбитых яичных белков, выложить в форму, хорошо намазанную маслом, и запекать в течение ½—1 часа. Подают с фруктовым или винным соусом.

Паровые блинчики.

Развести около 29—30 гр. дрождей в ½ бут. тепловатого молока, подмешать немного муки и все поставить покрытым в теплое место. Через несколько времени примешать еще около 400 гр. муки и три яйца, также соли, 200 гр. масла (или 100 гр. пальмового масла), ложку сахара и сделать из этого крутое тесто; промесить его надо до тех пор, пока оно не начнет пузыриться, после чего его поставить слегка на теплое место. Спустя полчаса, приготовить из теста маленькие блинчики и дать им также около получаса вылежаться; затем их опустить в горячее молоко на глубокой сковородке и хорошо уварить под плотной крышкой. Подавать с молоком или фруктовым соусом, с компотом или зеленым салатом.

Вареники с творогом.

Приготовить обыкновенное крутое тесто, как для лапши, тонко его раскатать, разделить на две равные части и положить их одну на другую. Затем краем чашки выдавить из этого пласта круглые формы и каждый такой двойной кружок теста наполнить начинкой и кругом заделать. Уварить их в посоленной воде. Начинка состоит из хорошо протертого творога, 1—2 яиц на 200 гр. творога, соли, небольшого количества сахара, муки, сливок и коринки. Блюдо подается с растопленным маслом. Для обсыпки—сахар с корицею.

Другой способ, без начинки: на 200 гр. творогу, хорошо растертого, примешать 6 желтков, всыпать около стакана манной крупы, положить сбитые в пену белки, посолить и вымешать, приготовить нечто в роде больших клецок, вываливать их в муку и варить в соленом кипятке.

Галушки.

Приготовленное крутое тесто, как для лапши, из 400 гр. муки, 6 яиц, 3—4 стол. ложек молока и немного соли, раскатать, дать несколько провянуть, разрезать на небольшие пластинки, заварить их в соленой воде и, слив эту воду и обдав холодной водой, отбросить на решето. Затем растопить до кипения около 100 гр. свиного сала или масла и погрузить в него пластинки теста, чтобы они вздулись.

Подают в масле, с вареньем и т. п.

Галушки с творогом.

Это блюдо готовится совершенно так же, как и предыдущее, только к тесту добавляют еще около 130—140 гр. творога. Молоко в этом случае можно и не подливать.

Клецки по-пролетарски.

К ¾ бут. горячего молока прибавить 1—2 столовые ложки масла и посолить, затем при непрерывном помешивании мутовкою, сыпать столько муки (около 200 гр.), чтобы образовалось крутое тесто, не прилипающее к стенкам сосуда. Тесто остудить, добавить в него 2—3 яйца и еще 1—2 ложки муки; перемешать, разделить ложкою на кулочки, в виде крупных клецок и варить их в горячей воде; когда сварятся, отбросить на решето. Подавать с горячим маслом, к которому подмешать толченые сухари. Вместо варки, можно их поджаривать в растопленном жиру или в масле и подавать тогда вместе с компотом или салатом.

Клецки с овощами.

Булку или сладкий молочный хлеб размочить в молоке и отжать, затем смешать с 3 яйцами, 3—4 столовыми ложками муки, прибавить сахару, немного мускатного ореха, 3 столов. ложки масла или жиру, посолить и замешать потом в виде клецок, варить в соленом кипятке. За раз клецок надо варить столько, чтобы в кипятке они могли плавать. К блюду подаются тушеные овощи.

Манные клецки.

В $\frac{3}{4}$ бут. горячего молока размешать две столовые ложки масла, немного сахару и соли и засыпать около 100 гр. манной крупы. Когда тесто становится достаточно крутым, положить 2—4 яйца, размешать и варить, как клецки, в соленой воде или бульоне. Подают с растопленным маслом или овощами.

Запеченные валики.

Приготовить на дрожжах тесто из 400 гр. муки, 3 яиц, 1—2 ложек сахару, небольшого количества молока и соли, и после того, как оно выходит, его тонко раскатать, разрезать на полосы пальца в 3 ширины, обмазать растопленным маслом, обсыпать миндалем и изюмом, свернуть в каточки и запекать в масле в течение около часа. Подают со сладким соусом.

Клецки обыкновенные.

Черствую булку очистить от корки, размочить в молоке отжать и скатать два шара, затем обмазать их сбитым яйцом и обвалить в истолченных сухарях, потом запечь в масле, обсыпать сахаром. Можно подать в фруктовом соусе.

Клецки со сливами.

Приготовить рыхлое тесто из мелкоистертой и размоченной в воде булки, муки и 100 гр. масла, смешанного с 2 яйцами. Тесто разделить на кусочки, величиною с орех; каждый кусочек раскатать и заделать в него сливу без косточки. Затем эти начиненные клецки варить в течение 10 минут в кипящей воде, отбросить на решето и обдать холодной водой, обсушить, обвалить в толченых сухарях, вновь запекать короткое время в масле или свином сале. Подают в сладком соусе с тушеными овощами, в гретом молоке т. п.

Клецки с творогом.

Из 200 гр. толченых сухарей, 400 гр. творога, 2—3 яиц, 100 гр. масла, немного мускатного ореха и соли замесить тесто; из него приготовить плоские клецки, обвалить их в муке и варить около 10—15 минут в соленом кипятке. Подавать с растопленным маслом и тертым сыром.

Блины гречневые.

Три стакана хорошей гречневой муки, 2 стакана воды, 2 желтка, ложку растопленного масла, 2—3 ложки жидких дрожжей или 4—6 гр. сухих дрожжей размешать, выбить хорошенько и, покрыв, поставить на несколько часов в теплое место и когда еще раз тесто подымется, брать его ложкой и лить на раскаленные сковородки, намазанные слегка маслом, подавая на стол горячими с маслом, сметаной или икрой.

Блины гречневые с пшеничной мукой.

С вечера в теплом месте поставить опару, приготовленную из пшеничной муки (400 гр.), 1 бутылку воды и 2 чайных ложки дрожжей, утром прибавить 200 гр. гречневой муки, $\frac{1}{2}$ ложки соли, размешать, влить, дать снова в теплом месте подняться за 1 час до того, как начинать печь, влить чайную ложку горячего молока или кипятку, размешать, дать еще подняться и затем печь.

Наливши тесто на сковородку, можно посыпать мелко нарубленным вареным яйцом.

Блины обыкновенные пшеничные.

Сделать тесто из двух с половиною стаканов муки, 4 стаканов молока, 4 гр. сухих дрожжей и 1 ложки распущенного масла и поставить его в теплое место, чтобы поднялось, потом посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана 2 муки, еще выбить хорошенько, прибавить 2 сбитых белка, $\frac{1}{2}$ стакана хороших сливок, снова поставить в теплое место. Когда подымется, брать тесто ложкой и печь блины.

Коровай из блинов.

Испечь блины, поджарить с обеих сторон, положить в кастрюлю, намазанную маслом, переложить тонким слоем какого-нибудь фарша или масла, творогу, раскидывать маленькие кусочки масла, потом поставить в печь, когда подрумянится, положить осторожно на блюдо.

Теста разные.

Тесто на дрожжах.

Взять около 800 гр. муки, развести в теплой воде чайную ложечку сухих дрожжей, влить $1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, положить немного соли, размешать тесто, выбить его руками, дать подняться, когда подымется, прибавить 2 яйца, ложки две растопленного масла, муки, чтобы тесто сделалось достаточно густым, выбить его еще хорошенько, поставить в теплое место и положить соли, перца, 1 или 2 ложки бульона или сметаны, все это немного поджарить в кастрюле или на сковороде, когда остынет, прибавить два сваренных вкрутую изрубленных яйца, заделать в тесто, приготовленное по одному из указанных ниже способов, помазать яйцом и испечь или изжарить в масле на сковороде.

Тесто тертое.

200 гр. чухонского масла промыть в холодной воде, отжать от салфетки, растереть, влить 1 яйцо, опять тереть, прибавить полстакана воды, посолить, взять 200 гр. муки и сыпать ее потихоньку, все хорошенько растереть, потом поставить на полчаса в холодное место, когда остынет, сделать из него пирожки и испечь в духовой печке.

Тесто слоеное для пирожков.

200 гр. столового масла или 300 гр. сливочного вымыть в холодной воде, растереть ложкой и выжать.

Для приготовления теста взять полстакана холодной воды, разболтать одно или полтора яйца, посолить, положить муки столько, чтобы тесто было достаточно круто, размесив руками тесто, раскатать его деревянной каталкой на гладкой доске, в полпальца толщины, дать постоять в холодном месте, нарезать тонкими пластинками промытое масло, покрыть им половину раскатанного теста, а другою половиною теста покрыть масло и по краям теста защипать, сложить его вдвое, раскатать на столе или гладкой доске, посыпанной мукою, сложить снова вдвое и снова раскатать, повторяя это 5—6 раз. Раскатывать и держать тесто непре-

менно надо в холодном месте и когда окончат раскатывать, поставить его еще на четверть или на полчаса на холод или даже на лед, покрыть салфеткой. Когда тесто уже готово и тонко раскатано, положить в ряд шарики фарша, приблизительно, на 2 сант. один от другого, оставляя на 4 или 6 сантиметров тесто от верхних краев свободным, которым и покрывать разложенный фарш, обдав тесто пальцами кругом возле каждой отдельной кучки фарша и обрезать стаканом, бокальчиком или резцом. Таким образом отдельные пирожки кладут на лист, смазанный маслом; смазывают также кисточкой или перышком верхушки пирожков яйцом и ставят в горячую печь.

Слоеное тесто также готовят, в особенности для мелких пирожков, и на молоке или сливках, т. е. вместо воды берут цельное молоко или сливки.

Дутые пирожки.

Взять 400 гр. муки, растопить 100 гр. масла, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать понемногу муки, все мешая; когда станет довольно густо, влить масло, все хорошенько, сбить, потом положить на доску муки, немного повалить, чтобы тесто было мягкое; потом раскатать тонко, накладывать блюдечко, вырезать, потом класть начинку какую угодно или варенье, загигать на одну сторону.

Пирожки с грибами.

Накрошить тарелку свежих грибов, прибавить туда 1—2 мелко нарезанных луковиц, перца, соли, ложку масла и все это положить в кастрюлю, поджарить; когда грибы пустят сок из себя, прибавить 1 ложку сметаны и $\frac{1}{2}$ ложки муки, прокипятить, снять с огня, остудить и начинить приготовленное по одному из вышеуказанных способов тесто.

Пирожки с капустой и рыбой.

Очистить рыбу, обжарить в масле и, когда остынет, отделить от костей, нарезать кусочками, смешать с приготовленной капустой и посыпать солью, перцем и заделать в тесто, уже приготовленное.

Пирожки с телячьим ливером.

Отварить 200 гр. телячьего ливера, изрубить его мелко, положить в кастрюлю, в которой раньше поджарить в масле мелко изрубленные 2 луковицы, посолить и посыпать перцем, поджарить немного, туда же положить одно мелко на-

резанное крутое яйцо, намешать и начинить тесто или напечь тоненьких блинчиков, завернуть их в фарш и поджарить в масле на сковороде.

Пирожки с капустой и яйцами.

Полкочана свежей капусты мелко изрубить, прибавить 1—2 ложки масла, поджарить, чтобы капуста сделалась мягкой; прибавить 2—3 мелко изрубленных, вкрутую сваренных яйца, немного перцу, когда остынет, заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, визигою и яйцами.

Сварить $\frac{1}{2}$ стакана риса в воде, когда зерна станут слепляться, то откинуть на друшляк и, мешая, всполоснуть холодной водой, прибавить 1 ложку растопленного масла, 1 ложку бульона, посолить, положить 2—3 мелко изрубленных крутых яйца, размешать и заделать в тесто, приготовленное по одному из вышеуказанных способов.

Пышки.

Взять стакана два теплого молока, 1 или $1\frac{1}{2}$ ложки растопленного масла, ложки 2 мелкого сахара, 3—4 яйца, $1\frac{1}{2}$ или 2 ложки сухих дрожжей и 600—800 гр. муки, чтобы тесто было достаточно густое; размешать, выбить хорошенько, поставить в теплое место, тем временем растопить в кастрюле пополам с гусиным или свиным жиром 400 гр. масла, брать ложкой поднявшееся тесто и класть его в кастрюлю, с кипящим на небольшом огне маслом, когда пышки достаточно подрумянятся, выбрать их ложкой из кастрюли и класть другие. К таким пышкам подают мелкий сахар и варенье.

Блюда из яиц.

Яичница обыкновенная.

Свежие яйца разболтать в миске с небольшим количеством соли. На сковороде развести масло или сало и вылить туда яйца. Чтобы яичница вышла не слишком плотной, яйца непременно взбалтывают на сковороде ложкою.

Можно также на каждое яйцо добавить ложку молока или воды и немного муки, лучше маисовой, чем пшеничной. Добавляется, по желанию, и лук, копченая сельдь или другая рыба, грибы и т. п. в размельченном виде.

Яйца с сыром.

В кастрюле распустить масло и разболтать в нем яйца, затем обсыпать тертым сыром с солью и перцем.

Подать с картофелем, сваренным в соленой воде, с зеленым салатом или с компотом.

Яичница с булкой.

5—6 черствых булок размочить в молоке, отжать, припечь 5—6 яиц, ложку сахара, немного соли, корицы или ванили. Печь на сковороде в масле.

Подать обсыпанное сахаром, можно также с брусникой, вареными грушами или сливами, с яблочным вареньем или компотом, с листовым салатом.

Яйца с травами.

Тонко крошить различных трав (петрушка, щавель, лук, кервель, шпинат и др.) около одной глубокой тарелки и тушить их в 80 гр. масла; затем их остудить, добавить соли и мускатного ореха, замешать все с 7—8 яйцами, 2 ложками воды и 3—4 ложками муки. Полученную массу запекать в жиру или масле на плоской сковороде.

Подают с соленым картофелем.

Яичное печенье с яблоками.

Крупные сладкие яблоки разрезать на тонкие кружки, а эти разрезать пополам и обсыпать сахаром. Затем приготовить какое-либо яичное тесто по предыдущим рецептам. Для запекания растопить на сковороде масло, положить слой теста, слой яблок и еще раз слой теста. Держать в вольном жару, пока печенье не станет стекловидно-коричневым.

Селедка с яйцами.

Очистить от костей 1—2 вымытые и вычищенные сельди, изрубить мелко и замешать их в яичное тесто из 1—1½ бут. молока или воды, 4—5 ложек муки и 8 яиц. Запекать в масле или свином сале на плоской сковороде с обеих сторон, в вольной печи. В тесто можно замешать также рубленые лук или петрушку.

Драчена.

Сбить гоголь-моголь из 4 желтков и ½ стакана сахарной пудры, примешать сюда около 50 гр. масла, растертого до пены, а также около 2 стаканов муки и столько же молока и немного соли. Хорошо размешать и запечь до красной корочки в масле на сковороде.

Яйца с луком.

Выдолбить 8 больших испанских луковиц. Выдолбленное мелко изрубить с несколькими кусочками копченой ветчины и изжарить в масле. Затем этот фарш положить в пустые луковицы и разбить в каждую по яйцу. Положить луковицы в кастрюлю и тушить с маслом. Как только яйца начнут густеть, прибавить наверх изрубленные луковицы, посыпать пармезаном и загладить горячей ложкой. Можно подавать с соусом мадера.

Фаршированные яйца.

Разрезать крутые яйца вдоль пополам, вынуть желтки, растереть их с сырыми желтками, солью, соусом бешемелью и вареным рисом. Этою массой наполнить яичные половинки, придать им форму целого яйца с помощью намазанного ножа и поставить на 10 минут в печь. Выложить яйца на картофельное пюре.

Крокет из яиц.

Разрубить мелко 6 крутых белков, а желтки протереть сквозь сито. Затем сжарить в масле большую рубленую луковицу, постепенно прибавляя по ложечке муки, а также и рубленый белок, посыпать солью и перцем и приготовить из всего этого густое тесто, прибавляя к нему, по надобности, молока и муки. Из этого теста приготовить крокеты, посыпать их крошками, рубленой петрушкой и подавать. Эти крокеты подают к овощам.

Яичный соус.

Разрезать на куски 2 крутых яйца, смешать с соусом бешемель и приправить мускатом и солью. Этот соус подается к рыбе, особенно к треске.

Пудинг к завтраку.

Нарезать крутые яйца круглыми ломтиками и также ровными ломтиками сырую ветчину и телятину, толщиной в сантиметр. Затем взять хорошо промазанную и осыпанную крошками форму, наложить на дно телятины, затем яйца попеременно с ветчиною, между ними положить шампиньоны, шарики, капорцы, рубленой петрушки и полить все это белым соусом, к которому прибавить, соответственно, соли, перцу и желатину. Все это варить 3 часа в горячей воде. Когда застынет, вынуть из формы, гарнировать рубленым шпиком и подавать с провансалем или майонезом.

Жареные яйца со щавелем.

Отварить щавель как обыкновенно и покрыть им дно огнеупорного блюда. На край кругом положить щавель, смешанный с вареною колбасою и кусочками шпика. В середину разбить несколько яиц, не повредив желтка, поставить блюдо в печь, после 3 минут полить мелко изрубленным поджаренным луком, посыпать солью и перцем. Поставить в печь до готовности.

Жареные яйца с сосисками.

Разрезать вдоль и потом пополам венские колбасики или колбасики с чесноком. Эти кусочки поджарить в масле с тмином. Или поджарить маленькие копченые колбасики, разбить на них несколько яиц, посыпать солью и перцем и дать загустеть.

Яйца всмятку.

Свежие яйца чисто вымыть, опустить в кипяток и варить 3 минуты. Затем вынуть, полить холодной водою и подавать закрытыми или же в салфеточке. Если желательно иметь яйца мягкими, то нужно их варить 4—4½ минуты. Тогда их можно подавать очищенными (пашот).

Яйца с помидорами.

Отрезать верхушки от помидоров равной величины, удалить на столько середину, чтобы в ней могло поместиться яйцо. Помидоры внутри посыпать солью, перцем, положить в каждый по кусочку масла и разбить туда по яйцу. Положить затем наполненные помидоры на сковороду, намазанную маслом с жирною подливкою, поставить на 15 минут на легкий огонь. Яйца загустеют, а помидоры стухнутся до мягкости. Подавать яйца с помидорами на поджаренных ломтиках хлеба.

Яичница с мозгами.

Очистить 2 телячьих мозга, разрезать и стушить в масле до готовности, постоянно мешая, с мелко изрубленным луком, солью и перцем. Затем прибавить 4 яйца, взбитых с 1 ложкою молока, продолжать мешать, пока яйца сделаются довольно рыхлыми и подавать очень горячею.

Омлет обыкновенный.

Разбить 5 целых яиц в горшок, прибавить соли, перцу и 5 ложек сливок (молока, воды) и хорошо смешать. Затем растопить на сковороде 100 гр. масла и, когда закипит, влить приготовленные яйца и запечь с обеих сторон. Омлеты можно готовить очень разнообразно. Чаще всего их готовят фаршированными. Загнуть 2 края в середину и наполнить их шампиньонами, боровиками, спаржей, жареными опенками, печенкой из дичи, мелкими овощами, почками, рагу, шпинатом, рисом, устрицами, раковыми шейками, сморчками и т. п.

Омлет по-русски.

Размешать 3 винных стакана сливок с 3 столовыми ложками муки, разбить туда 10 шт. яиц, всыпать соли, перцу и взбить все это мешалкою и запечь с обеих сторон омлет в масле. Полить свежим маслом и подавать.

Омлет с ветчиной.

Мелко изрубить ветчину, немного поджарить, смешать с тестом для омлета и спечь омлет. Также можно для этого употребить шпик, язык, копченую селедку, мелкий лук.

Омлет с рыбой.

Нарезать остатки вареной рыбы, затем спечь тонкие блины, свернуть и разрезать на совсем тонкие ломтики. Наполнить форму попеременно ломтиками рыбы и блинов, прибавить шампиньоны, пармезан, соль, перец, густой белый соус и запекать в печи.

Гренки из яиц.

Размешать 100 гр. масла с 4 желтками и 3 целыми яйцами до пены, всыпать 5 ложек муки, немного соли и понемногу вливать ложку сливок. Из этого хорошо приготовленного теста печь, в вымазанной маслом форме, пластинки толщиной в палец. Резать на четырехугольные кусочки и подавать их с супом.

Сладкие блины из яиц.

Растереть в пену 250 гр. масла, прибавить 8 желтков, 2 чашки муки, $\frac{1}{2}$ ложки сахара, опустить туда взбитый белок из 8 яиц и запечь без масла на сковороде только одну сторону, — наложить одну на другую, посыпать сахаром и на столе разрезать как торт.

Воздушный пирог из яиц.

Взбить 3 желтка с 6 столовыми ложками сахара, 1 столовой ложкой муки и щепоткою соли, осторожно прибавить взбитый белок, запечь с одной стороны в масле омлеты, сложить их и подавать на согретом блюде.

Пирожное из яичницы.

Приготовить яичницу из 8 желтков и 100 гр. масла и размешать ее на огне, затем протереть сквозь сито и в эту яичницу прибавить 100 гр. мелко истолченного сахара, немного лимонного соку и несколько крошек соли. Все взбить в пену и смешать со взбитыми белками, хорошенько запечь и сейчас же посыпать сахаром и подавать.

Холодное пирожное из яиц.

Взбить 20 желтков с 500 гр. сахару, вливая постепенно 2 бутылки сливок, дать хорошо прокипеть, прибавить корицы, апельсиновой или какой-либо другой эссенции и каплю розового масла, разлить в стаканы. Остудить на льду и подавать.

Ванильный крем.

Смешать на огне желток из 8 яиц с 50 гр. муки, 100 гр. сахару и 1½ бут. сливок, настоянных на ½ палочки ванили, когда вскипит, снять. Взбить белки и когда крем остынет, то их смешать, наполнить форму и поставить на лед. Перед тем, как подавать, выложить, украсить маленькими макаронами, шоколадными лепешечками и кусочками красного желе.

Кислые блины.

Около 29 — 30 гр. дрожжей разболтать в тепловатом молоке и держать ¼ часа в теплом месте. Затем приготовить рыхлое и жидкое тесто, подмешивая 400 гр. муки, ¾ бут. молока, 4 яйца, масла и немного соли. Чтобы дать тесту выходиться, его закрывают и 1—2 часа держат в теплом месте. Пекут блины на масле или сале, наливая тесто тонким слоем на сковороду. Если тесто вышло густое, то разбавляют его молоком. Вначале можно класть в тесто только желтки, а белки сбить и вылить перед печением блинов. Запекаемые блины, по желанию, посыпают изрубленными крутыми яйцами. Подают с фруктовым соусом, с мармеладом, с салатом.

Соусы и подливки.

Подливка или соус составляет одну из главных приправ к мясу, рыбе и зелени. В поварском деле эти подливки имеют то главное значение, что помимо пикантности блюда, при их помощи является возможность скрыть недостаток свежести провизии.

Названий соусов много, но в действительности существует только два: белый соус и красный, которые составляют основу всех соусов, при посредстве которых с разными вариациями можно приготовить множество соусов, подобно тому, как из мясного бульона несколько родов супа, щей и борща.

Для приготовления соусов необходимо иметь поджаренную муку. Для этого берут некоторое количество хорошей пшеничной муки, всыпают ее в кастрюлю, ставят на слабый огонь и помешивают ложкой, пока мука зарумянится. Затем оставляют и при постоянном размешивании остужают и собирают в банку.

Перед употреблением берут ложку этой жареной муки и смешав ее с полуторами ложками чухонского или сливочного масла, кипятят. В этом виде мука употребляется для крепких темных соусов.

Кроме поджаренной муки имеют жженный сахар для темных соусов и для легкой подкраски бульона.

Берут полстакана сахару в кусках, смачивают его водою, кладут на сковородку и кипятят пока сахар подрумянится до темного цвета; затем подливают немного кипятку, снова кипятят и переливают в банку.

Соус белый с хреном.

Тут нужно соус самый жидкий, в который положить полстакана тертого хрена и прокипятить 2—3 раза вымешивая. Этот соус идет почти исключительно к разварной говядине (бульи) и к солонине.

Соус основной красный.

Делается точно так же, как указано выше, но только мука с маслом поджаривается до желаемого цвета на силь-

ном жару при постоянном мешании, чтобы не пригорела; разбавляют как в предыдущем и продолжают кипятить также на сильном огне. С этого соуса готовят все красные соусы.

Соус грибной.

Сварить 100 гр. белых сушеных грибов до мягкости. Когда будут готовы, вынуть их из отвара и мелко изрубить, взять ложку постного или скоромного масла и ложку муки, распустить в кастрюле, влить туда отвар от грибов, всыпать грибы и приправить солью, сахаром и уксусом по вкусу.

Соус коричневый.

1 ложку муки поджарить докрасна в 1 ложке масла, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу и еще поджарить; вмешать туда же одну ложку приготовленной сарептской горчицы, несколько кусочков лимону, нарезанного четвертинками, развести экстрактом для подливок. Чтобы соус был густоватый, вскипятить, прибавить сахара, соли и уксуса по вкусу.

Соус коричневый другим способом.

Положить на сковороду 2 ложки масла; когда масло распустится, всыпать туда 1 ложку муки и жарить, пока зарумянится. Тогда влить столько кипятка, чтобы образовался соус густоты хороших сливок, посолить и посыпать перцем.

Соус из лебеды.

Приготавливается, как шпинат. Подается с тем же.

Соус луковый.

Взять 4 средней величины луковицы, 1 чайную ложку муки, 2 стакана молока, одну ложку масла.

Сварить лук до мягкости, изрубить мелко, прибавить остальные составные части и дать вскипеть 1 раз.

Соус масляный.

На 1 бутылку воды положить 8 ложек масла и закипятить. Вбить туда 1 желток, вмешать и подать.

Соус из шпината.

1 кгр. 600 гр. или 2 кгр. шпинату перебрать, т. е. оторвать стебельки во всю длину листа, вымыть в нескольких холодных водах, чтобы не осталось земли, опустить в большое количество соленого кипятку с ложкою соды, сварить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водой; когда вода стечет, мелко изрубить, протереть сквозь сито, переложить в каменную кастрюльку, положить 2—4 куса сахару; 1½ ложки сливочного масла растереть с чайною ложкою муки, прокипятить, положить в шпинат, размешать; перед отпуском разбавить стаканом сырых или вскипяченных сливок, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить. Подавать с гренками, выпускными яйцами, рубленными яйцами, омлетом. В таком случае достаточно половины назначенной порции.

Соус из молодой крапивы.

Приготавливается совершенно так, как шпинат, только крапиву не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подается с тем же.

Соус молочный с клецками.

Растереть ложку муки с маслом, прибавить 2 бутылки молока, немножко сахара и вскипятить; затем вбить желток, вмешать и подать.

Соус для овощей.

Взять 1 десертную ложку картофельной муки и 2 стакана молока. Размешать картофельную муку, налив в нее немного холодной воды, вскипятить молоко и быстро вмешать туда приготовленную муку, посолить и, по желанию, посыпать зеленью.

Соус из петрушки.

Растереть с мукою 3 ложки масла и прибавить кипятку; когда несколько раз прокипит, прибавить немножко свежего масла, всыпать мелко изрубленную петрушку и сейчас же подавать.

Соус из рассады.

Приготавливается совершенно так, как соус из шпината и крапивы. Рассаду можно мелко изрубить или протереть, — кто как хочет. Подается с тем же.

Соус из редьковника.

Приготавливается так же, как шпинат. Подается с тем же.

Соус из салата.

Приготавливается как шпинат. Подается с тем же.

Соус из свеклы.

Сварить, но лучше испечь 1 кгр. или 1 кгр. 200 гр. свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить в 1½ ложках масла, всыпать ½ ложки муки, свеклу, размешать, влить $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, соли, 2-3 ложки уксусу, вскипятить; некоторые прибавляют сахар или мед.

Соус из тыквы.

Нашинковать сваренную в посоленной воде тыкву, как лапшу, положить ее в сотейник, пересыпая сухарями и и кусочками свежего масла, облить сливками с яйцами и запечь.

Соус из чечевицы.

Перебрать 3 стакана чечевицы, вымыть ее в теплой воде, сварить, откинуть на решето. Между тем ложку масла распустить в кастрюле, прибавить ложку муки, разбавить бульоном, вскипятить; положить чечевицу, прокипятить.

Соус из щавеля.

Гр. 600 гр. или 2 кгр. щавеля перебрать, перемыть в нескольких холодных водах, осушить, мелко изрубить в деревянной чашке, переложить с соком в каменную кастрюльку, накрыть крышкой, сварить до мягкости в его собственном соку, протереть сквозь сито, положить обратно в кастрюльку, всыпать около чайной ложечки соли, сахару 2—4 кусочка. Чайную ложечку муки растереть с ложечкою чухонского или сливочного масла, в котором некоторые поджаривают сперва ½ мелко изрубленной луковицы, положить в щавель, проварить. Если будет густ, влить ½ или стакан самой свежей сметаны. Можно смешать со шпинатом.

Соус яблочный к оладьям.

Вычистить яблоки и нарезать, вынимая серединки; положить в сотейник и налить немного воды; накрыть крышкой, поставить тушиться медленно до мягкости. Если вода не выкипит, слить воду, положить немного масла и сахара, смешать и подавать к оладьям.

Компоты.

Компот обыкновенный.

Разрезать пополам несколько яблок, считая 2 или 3 яблока на каждого человека, очистить, пополоскать в холодной воде, отварить в слабом сиропе; отваренные вынуть на сито и остудить. Тем временем приготовить сироп, т. е. 200 гр. сахара в кусках положить в кастрюлю (в которой ничего не приготавливалось с луком), налить этот сахар $\frac{1}{4}$ литра воды, прибавить порезанную тонкими полосками цедру с 1 лимона и варить ½ часа, потом поставить остудить на лед или в холодную воду, сверху окропив холодной водой, чтобы сироп не засахарился. Яблоки уложить в компотник, убрав другими фруктами (ягоды и фрукты кладутся перед тем на сито и ставятся на теплое место, дав стечь цветному соку). Когда компот убран иными фруктами, тогда их нужно полить чистым холодным сиропом и подавать. Приготавливая этот компот летом, когда есть свежая малина, земляника или клубника, можно убрать яблоки сырыми ягодами, а сверху полить сиропом.

Компот яблочный.

Яблоки, очистить, разрезать на 4 части и вынуть серединку, вымыть в воде, налить холодной водой и сварить с апельсиновой коркой. Затем растереть их деревянной ложкой, выложить в миску, дать остынуть и подавать.

Как все вегетарианские блюда, фрукты надо варить исключительно в каменной (глиняной) посуде. К свежим фруктам воды не следует прибавлять. Сушеные же фрукты надо сильно мочить в воде, чтобы они хорошо набухли перед тем, как их поставить на плиту. Соус фруктовый должен быть густой. Компотовый соус из фруктов можно подправить ложкой картофельной муки, разведенной в холодной воде.

Компот из вишен и груш.

400 гр. вишен очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сироп из 200 гр. сахару и 1 стакана воды, вскипятить, всыпать очищенные вишни, опять вскипятить; вылить на сито. Когда сок стечет, сложить вишни на блюдо, поставить в холодное место в сироп же положить все косточки, из которых 4—10 шт. истолочь, уварить до надлежащей густоты, процедить, остудить, залить вишни; 6—8 груш очистить от кожицы, разрезать каждую на 2 части, вынуть семечки, сварить до мягкости в сиропе из 2-х стаканов воды и 100 гр. сахару, потом вынуть груши друшлаковою ложкою, обложить ими на блюде вишни, сироп же процедить, уварить до $\frac{3}{4}$ стакана, остудить и облить груши.

Компот из груш.

Очистив груши, разрезать на половинки, выложить в холодную воду с сахаром и варить 2—3 часа до мягкости. Чем дольше варится, тем лучше подрумянятся. Затем вылить в миску, дать остынуть и подавать.

Компот из груш другим способом.

Отварить очищенные груши, как яблоки, прибавив 6 штук гвоздики и кусок корицы. Когда груши будут мягкие, прибавить сахара по вкусу. Когда остынут, вылить в компотник и падавать. Можно также готовить груши, как и яблоки, другим способом, т. е. отварить груши в слабом сиропе или в воде, полить густым сиропом с гвоздикой и корицей, вместо лимонной цедры, гвоздику повтыкать в половинки груш и так подавать.

Компот из винограда.

Вскипятить 200 гр. сахара с $\frac{1}{2}$ литром воды и бросить в этот сироп очищенный от веточек виноград, обмытый сперва в теплой, а затем в холодной воде. Когда компот закипит несколько раз и зернышки винограда всплывут наверх, тогда, собрав зерна друшлаковой ложкой, остудить компот на льду и к остывшему прибавить какого-нибудь другого компота.

Компот из чернослива.

Обмыть $\frac{1}{2}$ —1 литр чернослива в 2-х теплых водах, затем налить горячей водой, прибавить кусок сахара, корицы и варить до мягкости.

Компот из сухих абрикосов.

Этот компот готовится, как компот из чернослива, но абрикосы разрезаются пополам, каждую половину на 2—3 части, обмывают в теплой воде и, прополоскав в холодной воде, варят до мягкости в том же сиропе, что и для яблок.

Компот из сушеных персиков.

Этот компот готовится по способу приготовления компота из сухих абрикосов.

Компот из апельсинов.

Очистить хорошо 6—10 апельсинов, порезать пластинками и острым ножом на доске выбрать косточки и уложить в компотницу, затем посыпать сахаром слоями, либо сделать густой сироп из 200 гр. сахара, $\frac{1}{4}$ литра воды и теплым залить апельсины (варить не надо). Подавая на стол, прибавить несколько свежей малины или земляники, если есть.

Компот из крыжовника.

Сварить сироп из 2-х литров воды и 800 гр. сахара, остудить; если варится из зеленого крыжовника, тогда взяв 4 литра его почистить, выполоскать и бросить в 6 литров кипятка. Через 10 минут отцедить на друшляк, перелить холодной водой и укладывать в банки, залить остывшим сиропом и варить $\frac{1}{2}$ часа, самое большее $\frac{3}{4}$ часа. Если компот готовится из зрелого крыжовника, варить $\frac{1}{2}$ часа, вынимать, когда остынет.

Компот из черешен.

Черную или красную черешню очистить от хвостиков, обмыть и отцедить на друшляк. На 4 литра черешни, 1 кг. сахара, 2 литра воды, дать для запаха ванили, всыпать в банки и залить остывшим сиропом, завязав или накрыв банку, варить час, вынимать когда остынет, сохранять в сухом месте.

Компот из сушеных фруктов.

200 гр. яблок, черносливу, груш или шепталы или всего понемногу перемыть в теплой воде, сложить в кастрюлю, положить кусок корицы, гвоздики, налить водою, сварить до мягкости; когда будут готовы, сложить в салатник, сварить отдельно сироп с цедрой с $\frac{1}{2}$ лимона; уварить до надлежащей густоты, остудить, облить компотом.

Компот из разности.

Сушеные груши, яблоки, чернослив, шепталу и винные ягоды перемыть хорошенько, сварить отдельно и. наконец, свежие яблоки очистить, вырезать середину, варить отдельно в воде с сахаром; когда будут готовы, вынуть их, в яблочный же сироп, процедив его сквозь салфетку, положить остальной сахар, уварить до надлежащей густоты, т. е. до $1\frac{1}{2}$ или 2 стаканов, смотря по желанию, процедить; уложить на блюдо в виде горки сушеные яблоки, груши, чернослив и изюм, осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми из варенья, обложить кругом свежими вареными яблоками, перекладывая их пополам нарезанными винными ягодами, облить остывшим сиропом.

Компот из брусники.

Очистить гнилые и незрелые ягоды, откинуть на решето, промыть, процедить, налить холодной водой с сахаром и сварить.

Компот из яблок и чернослива.

Яблоки, очистить, нарезать, нашпиговать гвоздиками, сварить в воде до мягкости с сахаром, откинуть на решето, сложить на блюдо. Сварить отдельно перемытый чернослив, вынуть друшлаковою ложкою, обложить на блюде яблоки. В яблочный же сироп прибавить сахару, уварить, процедить, облить компот.

Яблочный штрудель.

Сделать тесто, как для лапши, прибавить два яйца, масла, сахару, корицы, дать выходиться, раскатать в толщину пальца, намазать маслом, накладывая ломтики сырых яблоков и изюм, обсыпать сахаром и корицей, заделать и запечь.

Яблочное желе.

800 гр. очищенных от зерен яблоков разрезать на куски, отварить в воде, протереть, прибавить сахару, распущенного в горячей воде, сок и цедру от лимона, корицы, 1—2 ложки рому, все размешать, прибавить красного желатина, вылить в форму и оставить стоять до другого дня. Подают со сбитыми сливками.

Суфле из сушеных яблоков.

Сушеные яблоки вымочить на ночь в воде и в той же воде варить с достаточным количеством сахара. Затем выложить их в обмасленную форму, облить водой, в которой варились яблоки, а потом растертыми с сахаром и ванилью желтками.

Покрывать форму и дать подрумяниться в умеренном жару.

Мороженое.

Для приготовления мороженого необходимо иметь особую специально для того приспособленную медную луженую форму с плотно закрывающейся крышкой, которая ставится в деревянную кадочку или ведро, имеющее внизу с боковой стороны небольшое отверстие, через которое можно было бы выпускать воду от растаявшего льда. Поставив в ведро форму, надо обложить ее кругом льдом, обсыпать лед солью (5—6 стаканов соли при пропорции мороженого на 5—6 человек), вертеть 10—15 минут, затем открыть осторожно форму, наблюдая, чтобы во внутрь не попала соль или лед, соскоблить лопаточкой со дна и с боков застывшую массу, размешать все хорошенько, снова вертеть несколько минут и опять открыть крышку и, соскоблив с боков и со дна остывшую массу, размешать ее с остальной массой, снова вертеть и снова открыть и размешать массу, делая это несколько раз до тех пор, пока вся масса совершенно не сгустеет: чем шибче вертеть форму и чем чаще мешать массу, тем мороженое будет лучше и вкуснее.

Если масса сделалась уже густою, а подавать на стол еще рано, то следует выпустить воду из растаявшего льда, обложить свежим льдом, засыпать его солью и оставить в таком виде до подачи на стол.

Подают мороженое на стол или разложив его на блюдца отдельными порциями, или же всю форму, в последнем случае надо форму окунуть в горячую воду, обтереть ее полотенцем и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеточкой.

Мороженое делают: сливочное, кофейное, шоколадное, фисташковое, клубничное, земляничное, малиновое, ананасное, лимонное, апельсинное, барбарисовое и пр.

Мороженое сливочное.

Растереть добела 5—6 желтков с 1 стаканом мелкого просеянного сахара, влить стакана 3 сливок, прибавить полпалочки толченой ванили, влить все в кастрюлю, поставить на легкий огонь и мешать пока масса не сгустеет, но не кипятить, потом отставить, остудить мешая, влить в хорошо вымытую и вытертую форму и дальше поступать, как сказано выше.

Мороженое шоколадное.

Растереть добела 5—6 желтков с 1 стаканом мелкого сахара, прибавить 100 гр. мелкого шоколада, разбавить 3 стаканами сливок, размешать, слить в кастрюлю, поставить на легкий огонь, мешать пока не сгустеет, но не кипятить, отставить, остудить мешая, влить в форму и дальше поступать, как сказано выше.

Мороженое кофейное.

Изжарить и смолоть 100 гр. хорошего кофе слить его, чтобы был 1 стакан крепкого кофе, растереть 5—6 желтков с 1 стаканом мелкого сахара, развести с двумя стаканами сливок, влить туда сваренный кофе, слить все в кастрюлю и дальше поступать точно так же, как сказано выше.

Мороженое из клубники, земляники или малины.

Растереть 4—5 желтков со стаканом мелкого сахара, разбить двумя стаканами сливок, поставить на легкий огонь, мешать пока не сгустеет, остудить мешая, протереть сквозь сито 1 стакан клубники, земляники или малины, размешать, вылить в форму и дальше поступать, как сказано выше.

Кремы, пудинги, пирожные.

Крем сливочный.

Полтора или два стакана сырых сливок, поставить в холодное место и сбивать венчиком, пока не сгустеет; затем растереть 4—5 желтков с полстаканом или четвертью стакана мелкого сахара, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, размешать, поставить на огонь, разогреть, взбивая венчиком. Когда остынет, смешать со взбитыми сливками, туда же вмешать 20—23 гр. желатина, распущенного в полстакане горячей воды, 1 ложечку мелко истолченной просеянной ванили, слить все в форму и поставить на лед или в холодную воду; когда масса застынет, окунуть форму в горячую воду, обернуть ее полотенцем и опрокинуть на блюдо.

К такому крему подают ягодный сироп.

Крем из сметаны.

Стакана два сметаны поставить в холодное место и взбивать венчиком, пока не обратится в густую пену, затем прибавить, мешая, $\frac{1}{2}$ стакана или $\frac{3}{4}$ ст. мелкого сахара, 1 ложечку мелко истолченной просеянной ванили, 23—25 гр. желатина, распущенного в горячей воде, слить в форму, поставить на лед или в холодную воду; когда застынет, окунуть форму в горячую воду, обернуть ее полотенцем и опрокинуть на блюдо.

Шарлотка из яблок.

Очистить 10 яблок и несколько груш, нарезать тоненькими пластинками, растопить в кастрюльке маленькую ложечку свежего масла, положить туда груши, добавив 4 ложки воды, накрыть и пусть тушатся. Когда станут мягкими, всыпать в них яблоки, на яблоки сахара надо столько, сколько понадобится (зависит от кислоты их), стереть лимонную цедру, смешать и поставить тушиться. Тем временем порезать булки пластинками, толщиной в 5 мм., а шириною соответственно высоте кастрюли, в которой будет шарлотка запекаться, булку эту положить в большую миску и залить

сливками с сахаром и ванилью. Когда немного размокнет, вынуть в сухую посудину, а с оставшейся булкой так же поступить. Когда булка немного стянется (тверже станет), выкладывать в кастрюлю (обильно смазанную и посыпанную) начиная со дна, а затем бока, один кусок булки возле другого. Тушеные яблоки снять с огня, прибавить к ним 3-4 ложечки варенья малинового или клубничного, либо какого-нибудь другого, чего-нибудь для запаха, перемешать слегка с яблоками, положить половину их в кастрюлю, выложить булкой, на яблоки опять слой булки и залить вторую половину яблок и закрыть булкой, посыпать сверху сухариками, скропить свежим маслом и слегка посыпать сахарной пудрой, вставить в духовку и дать подрумяниться. Когда будет готово, выбросить на блюдо и посыпать сахарной пудрой и ванилью.

Шарлотка из яблок другим способом.

Очистить несколько кисло-сладких яблок, вырезать сердцевину, взять пару французских черствых булок, снять корку, мякиш нарезать ломтиками, размешать с 3 яйцами и 2 ложками мелкого сахара, обмакнуть в этом соусе каждый ломтик булки, обложить ими дно намазанной маслом формы, положить на них ломтиками нарезанные, немного обтушенные в кастрюле с маслом и сахаром, яблоки, покрыть яблоки остальными намоченными в соусе ломтиками булку, раскидать сверху кусочки масла, поставить в духовую печь. Между яблок кладут также немного какого-нибудь варенья.

Желе лимонное

В $\frac{1}{2}$ стакане воды разварить 32—42 гр. желатина, прибавить 1 стакан мелкого сахара, цедру с одного лимона, развести водою, поварить, очистить белком, т. е. опустить белок в кастрюлю и кипятить на легком огне, прибавить сок в форму из 3—4 лимонов, процедить, слить и поставить на лед, когда достаточно застынет, окунуть форму в горячую воду, обернуть полотенцем, опрокинуть на блюдо и подавать на стол.

Мусс.

Мусс делается точно так же, как и желе, только можно не очищать его белком, а, процедив, поставить на лед и взбивать венчиком, пока не сделается густым и пенистым, затем сложить в форму, застудить и в остальном поступать, как и с желе. Мусс точно так же, как и желе, делают лимонный, земляничный, клубничный, ананасный и проч.

Пирожное сливочное.

Разбить 1 яйцо с полстаканом сливок, вмешать, сбивая, $\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахара, прибавить несколько штук толченого горького миндаля, 1 стакан муки и 200 гр. малосоляного масла, размешать все в деревянной чашке и поставить в холодное место или на лед, потом раскатать довольно тонко, нарезать тесто фигурчатыми кусками, помазать яйцом, обсыпать сладким миндалем, сложить на лист и испечь в духовой печи.

Пирожное миндальное.

Ошпарив кипятком 200 гр. миндаля, очистить его от кожицы; когда обсохнет, истолочь в ступке, прибавить 200 гр. мелкого сахара, подогреть в кастрюле на легком огне мешая; отставить, прибавить 2—3 взбитых белка, размешать, разложить на железном листе облатки, на них класть приготовленную массу, посыпать сахаром и испечь в духовой печи.

Трубки.

200 гр. муки, чайную чашку сливок, 200 гр. сахара, 5 яиц, 50 гр. растопленного масла, $\frac{1}{2}$ стакана белого вина размешать хорошенько, взбить, раскатить форму, помазать слегка маслом и воском, налить тесто, закрыть форму, поставить на огонь, подержать 2—3 минуты, перевернуть на другую сторону, подержать еще 2—3 минуты; как готово, снять с формы, форму снова смазать и печь дальше. Трубочки наполняют сбитыми сливками, кремом или вареньем.

Гурьевская каша.

20—30 сухарей намазать маслом, уложить в один ряд в форму, вымазанную маслом, обсыпать мелким сахаром и корицей, класть снова ряд намазанных маслом сухарей, снова засыпать сахаром и корицей и т. д. Когда все сухари в форму уложены, облить их $\frac{1}{2}$ бут. сливок или хорошего цельного молока, размешанного 3—4 яйцами, и поставить в духовую печь.

К такому пуддингу подают сливки, соус из клюквы или вишен и др.

Гурьевская каша другим способом.

Взять 400 гр. манной крупы и 4 стакана сливок, сварить жидкую кашу, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана мелкого

сахару, 200 гр. сладкого толченого миндаля, чайную ложку истолченной просеянной ванили, размешать, вскипятить, перелить в каменную чашку, посыпать мелкими сухарями, поставить в духовую печь; когда запечется, подавать на стол.

Пуддинг из ржаного хлеба с яблоками.

Натереть тарелку черствого ржаного хлеба, взять вымазанную маслом форму, насыпать на дно ее слой тертого хлеба, разбросать несколько кусков малосоляного масла, потом положить слой нарезанных тонкими пластинками кисло-сладких яблок, обсыпать мелким сахаром, насыпать снова слой тертого хлеба, разбросать несколько кусочков масла, наложить слой яблок, обсыпанный сухарями и т. д., на верхний слой хлеба также положить несколько кусков масла и поставить в горячую духовую печь. На стол можно подать со сливками.

Можно этот пуддинг делать, мешая черный тертый хлеб пополам с белым, а так же, ставя в духовую печь, обливают его несколькими ложками сметаны, размешанной 1—2 яйцами.

Пуддинг из перловой крупы.

(Постный).

Взять 100 гр. перловой крупы, 100 гр. очищенных и нарезанных яблок, 2 ложки толченого сахара, немного соли и 1 ложку прованского масла.

Перловую крупу поставить с вечера в холодную воду; утром налить на нее три бутылки воды, посолить и варить 2 часа, влить в каменную чашку, вымазанную прованским маслом, уложить туда яблоки, обсыпать сахаром и поставить в умеренно-горячую печь на 1 час.

Подавать с сахаром и ягодным сиропом.

Пуддинг из раздробленной пшеницы.

В глубокую кастрюлю кладутся слоями холодная вареная раздробленная пшеница, кислые яблоки, изрезанные тонкими ломтиками, с прибавлением 4-х столовых ложек сахара. По желанию можно прибавить изюма.

Наполнив кастрюльку, при чем последний слой должен быть из пшеницы, прибавить чашку холодной воды, печь два часа.

Пышки.

6 стаканов пшеничной муки, развести $1\frac{1}{2}$ стак. молока и 20 гр. дрожжей. Когда тесто поднимется, вбить 3 целых яйца и 3 желтка положить в 2 ложки масла, посолить, хорошо вымесить и, когда поднимется, выложить тесто на доску, обсыпанную мукой, растянуть тесто рукой и рюмкой оттиснуть пышки, которые пусть останутся на доске; когда поднимутся, кидать их в кипяток и вынимать, когда всплывут. Вынимать пышки друшлаком и сейчас же подавать, пока не спадут. Подавать отдельно масло.

Рис с фруктовым соусом.

3 бут. кипятку, $\frac{1}{2}$ бут. кипящего молока и 2 чашки риса варить 2 часа, не мешая. Разлить в маленькие чашки и подавать с фруктовым соусом.

Сладкая пшенная каша.

Влить в кастрюлю 1 бут. молока, положить 100 гр. пшенной каши, 50 гр. сахара и немного лимонной или апельсиновой корки и сварить. Форму смазать маслом, положить туда кашу, сверху положить небольшие кусочки масла и печь в духовой печи, не особенно горячей, $1\frac{1}{4}$ часа.

Пуддинг из вишен, черники или черной смородины.

Взять 2 стакана вишен, очищенных от косточек, или же черной смородины или черники, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахара, отдельно взять 1 стакан хорошей свежей сметаны или 1 стакан сливок и $\frac{1}{2}$ стакана растопленного масла, вбить 2 яйца, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ ложки корицы, $\frac{1}{2}$ ложки муки и $\frac{1}{2}$ стакана мелко истолченных сухарей, размешать все это, облить ягоды, вмешать 3—4 взбитых белка, сложить все в намазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

Пшеничный пуддинг с миндалем.

Мякиш из 5—6 черствых булок хорошо перемешать с крошеным сладким миндалем; облить все $\frac{1}{2}$ бут. молока с разболтанными в нем 2 яйцами и очень круто замешать. Запекать в масле или жиру. Подают, обсыпав сахаром с корицею, под фруктовым соусом.

Пуддинг с вареньем.

Вскипятить стакан цельного молока с 1 ложкой масла, всыпать туда, мешая, пшеничной муки почти до густоты; когда остынет, прибавить 2—3 ложки сахара, вбить 4—5 желтков, немного лимонной цедры и мускатного ореха, 3—5 сбитых белков, положить на блюдо, медную или жестяную форму, 1 стакан варенья, а поверх варенья вышесказанным способом приготовленное тесто и поставить не в очень жаркую духовую печь на $\frac{1}{2}$ часа или $\frac{3}{4}$ часа, пока верхушка хорошо не зарумянится; подавать на стол на том же блюде, на котором пуддинг жарился.

Пуддинг из французской булки.

Вскипятить, мешая, стакан сливок или хорошего цельного молока со 100 гр. малосолевого масла; когда остынет, вбить 3—4 яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ стакана хорошо промытого мелкого изюму, размоченного в молоке мякиша французской булки, размешать все это, растереть, положить на вымазанную маслом форму, поставить в духовую печь; когда верхушка зарумянится, подавать на стол с клюквенным соусом.

Сухарный пуддинг.

20 сухарей размочить в молоке, прибавить 6 яиц, 100 гр. изюму, 2 столовые ложки сахара, немного соли. Половину этого теста положить пластом в обмазанную маслом форму, насыпать слой мелко нарезанных яблоков с сахаром и покрыть это другой половиной теста. Запекать в течение $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа.

Пуддинг из ржаного хлеба.

Натереть 1 стакан черствого ржаного хлеба, прибавить 4—5 желтков, растертых со 100 гр. мелкого сахара, немного толченой гвоздики, корицы и ложку лимонного соку, 1 стакан сметаны, 1 ложку растопленного масла, размешать и растереть все хорошенько, потом прибавить 4—5 взбитых белков, размешать, выложить все в вымазанную маслом форму и поставить в горячую печь.

К такому пуддингу подаются сливки.

Запеченная бабка из творога.

700 гр. свежего творога протереть через сито, выложить в макотру и растереть качалкой, прибавив 8 желтков и 240 гр. сахара, ванили, лимонной корки (если есть цу-

каты из лимонной корки, то, порубив, прибавить), влить 4 желтка, свежего масла, постоянно мешая. Если творог очень твердый, то можно добавить несколько ложек сметаны, но только хорошей. Взбить пену из оставшихся белков, прибавить к творогу, положить 6 ложек варенья из белых ягод, смешать все хорошенько, выложить в вымазанную маслом и обсыпанную сухарями кастрюлю (кастрюля должна быть в диаметре шириною в 20 сант.) и вставить в печку средней температуры на $\frac{3}{4}$ часа; подавая, выложить на круглое блюдо, порезать ножом лучеобразно, посыпать сахаром с ванилью или по желанию чем-нибудь другим, а так же можно убрать вареньем.

Блинчики с творогом.

3 белка збить в пену, желтки влить в высокую рынку, вбить туда 3 целых яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ литра пшеничной муки, щепотку соли и 1 ложку сахара, разболтать деревянной лопаточкой, постоянно взбивая, долить $\frac{1}{2}$ литра цельного молока, наконец, прибавить пену из белков, перемешать все хорошо и брать по 3 ложки и лить на горячую сковороду, смазанную топленным маслом (можно печь и на кокосовом, но последнее должно быть очень хорошее и свежее). Сковорода для блинчиков должна быть небольшая, имея 24 сантиметра в диаметре, а рынки или кастрюля, в которой будут запекаться блины, должны быть 22–23 сантиметров; сковорода должна быть лучше всего железная или эмалированная, но никогда не должна быть луженая. Перед тем, как печь блинчики, надо раскалить сковороду с солью (одной ложки довольно) и этой солью, горячей и сухой, вытереть хорошенько всю кругом сковороду с сухим полотенцем, соль выбросить и обтереть начисто, смазать перышком, смоченным в масле, опять раскалить и лить на нее разболтанную массу, иначе блинчик пристанет к сковороде и его трудно будет снять. После каждого блинчика сковороду нужно снова смачивать маслом. Массу перед каждой поливкой на сковороду надо хорошенько размешать и нужное количество массы сразу вылить на сковороду и быстро по целой сковороде разлить, кружа сковородой, чтобы блинчик был равномерной толщины. Во время печения нужно обращать внимание, чтобы не подгорел блинчик, но как только подрумянится, выбросить со сковороды на доску, либо на тарелку. Когда все блинчики будут испечены, переложить их творогом, приготовленным следующим образом.

Творог к блинчикам: 400 гр. творога пропустить через сито и тереть с 240 гр. сахара с лимонной коркой или цукатом, мелко изрубить и прибавить ванили или вани-

лина. Во время растирания прибавить по одному 6 желтков. Когда творог с желтками хорошо будет размешан, прибавить $\frac{1}{4}$ литра хорошей сметаны и 4 ложки варенья какого угодно. Затем прибавить пену из оставшихся белков, вымешать хорошенько. Ложку этого творога класть на каждый блинчик на подрумяненную сторону и складывать в кастрюльку или рынку, смазанную обильно маслом и посыпанную сухариками, укладывать слоями, сколько их есть, прикрыть сверху блинчиком не подрумяненной стороной вверх, окропить маслом, посыпать сухариками и вставить в духовую печь, затем выбросить на блюдо, порезать лучеобразно, как торт (по желанию можно убрать вареньем), посыпать сахаром с ванилью и подавать к столу.

Ватрушки.

$1\frac{1}{2}$ стакана муки высыпать на стол, положить ложку масла, 2 яйца и столько молока, сколько надо, чтобы вышло умеренной густоты тесто, вымесить до гладкости и накрыть полотенцем. Заранее отжатый творог (800 гр.) протереть сквозь решето, вмешать в него 1 ложку сахара, 1 яйцо, 1 ложку сметаны; взять тесто, свалить из него рулет, нарезать на равные кусочки, развалить на круглые ровные пласточки; класть ложкою на середину каждого приготовленный творог; сгладив его и зашипав края, обматывать ватрушки яйцом, выложить на лист и поставить в печь.

Пирожное из картофеля.

Очистить 8 больших сырых картофелин, вымыть, разрезать и сварить в воде. Затем слить, закрыть и поставить на 10 минут в печь, чтобы удалить сырость. Протереть сквозь волосяное сито, прибавить $\frac{1}{2}$ бутылки сливок, 50 гр. масла, сахара, немного ванили и несколько зернышек соли, дать раз вскипеть, остудить и смешать до пены с 9 желтками, затем прибавить взбитые белки и запекать как обыкновенно.

Взвар.

Сушеных яблок, груш, чернослива, абрикосов, персиков, изюма, шепталы, вишен и пр. налить водой и уварить до мягкости, подправляя картофельной мукой и сахаром.

Кисели.

На 6 стаканов соку или молока берется 1 стакан просеянной картофельной муки, которую развести 1 стаканом холодного соку или молока; 5 стаканов соку вскипятить и в кипяток влить приготовленную муку, быстро мешая на огне минуты 4—5, но не более; размешать до гладкости, чтобы не оставалось комков.

Форму сполоснуть холодной водой, чтобы она была только мокрая, влить в нее кисель и поставить на лед; подавая, выложить на блюдо. На 6 стаканов соку достаточно 1 стакана картофельной муки в таком случае, если мука самого лучшего сорта и сухая, в противном же случае надобно прибавить муки. Порция назначена на 6—8 человек.

Кисель жидкий горячий.

Из 2 стаканов клюквы, смородины или других ягод приготовить 6—7 стаканов соку, всыпать от $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сахара, смотря по кислоте ягод, и лимонной цедры, вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, разведенной 1 стаканом воды, размешать хорошенько, подавать горячим. Варить в каменной кастрюльке.

Кисель из кваса.

Вскипятить 5 стаканов домашнего красного квасу с сахаром, корицею, а кто хочет и с лимонной цедрой, взять картофельную муку, разведенную шестым стаканом квасу, далее поступить как сказано выше.

Кисель клюквенный.

2 стакана очищенной и хорошо перемытой клюквы растереть в миске деревянной ложкой; растирая, поливать понемногу холодной водой, не больше 4-х стаканов; когда все ягоды разотрутся, процедить через сито, положить сахару по вкусу и поставить на сильный огонь, после первого (непременно) кипенья влить 3 ложки картофельной муки, разведенной в $\frac{1}{2}$ стакане холодной воды; вливать сразу и сильно мешать, чтобы не образовалось комков; затем вылить на блюдо и дать остыть. Если желают сделать

кисель погуще, прибавляют картофельной муки. Таким же образом делают кисель из других фруктов или же из сушеных ягод, крыжовника, малины, красной смородины, из выжатого лимонного или апельсинового сока, из яблок, миндального молока, свежих сливок и проч.

Кисель из малины, красной или черной смородины, из вишен или слив.

Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процедить, взять этого соку 5 стаканов, всыпать 100 или 200 гр. сахару, стертого о лимонную цедру, вскипятить, влить муки, разведенной 1 стаканом холодной воды и т. д.

Все эти кисели надо варить или в каменной кастрюльке или в медном тазике, иначе цвет будет нехорош.

Кисель миндальный.

600 гр. сладкого и 10 шт. горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложечке холодной воды, развести 5 стаканами воды, процедить сквозь салфетку; оставшийся на ней миндаль еще протолочь, подливая приготовленного уже миндального молока, процедить вторично, смешать с сахаром, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом холодной воды и т. д.

Кисель молочный.

Обварить 20 шт. горького миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стаканов горячего молока или сливок, накрыть крышкою, дать постоять так 1 час, процедить сквозь салфетку, всыпать сахар, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканом молока и т. д.

Кисель из сушеных яблок.

200 гр. сушеных яблок налить 6 стаканами воды, разварить их, процедить и протереть сквозь решето, перелить в кастрюльку, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сахару, вскипятить, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, размешанной с $\frac{1}{2}$ или целой столовой ложкой картофельной муки, прокипятить, перелить в форму, охладить, подавать.

Кисель яблочный.

6—8 больших антоновских яблок мелко нарезать, разварить в воде с куском корицы, процедить сквозь сито; 5 стаканов этого соку смешать с 100 гр. сахару, стертого о лимонную цедру, выжать сок из $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную одним стаканом воды, и т. д.

и немного соли; когда тесто подымется, не мешая берут ложкой и пекут на постном масле на сковороде, переворачивая, чтобы зарумянились с обеих сторон.

Оладьи из разных круп.

1 бут. молока вскипятить, всыпать в него каких угодно круп, размешать на плите и сварить жидкую кашу, которую потом остудить, посолить, вбить 6 желтков и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска дать подняться в тепле с небольшим количеством дрожжей; тогда прибавить 6 взбитых белков и печь, как сказано выше.

Оладьи рисовые.

2 чашки вареного риса, чашку молока, два яйца, ложка просеянной муки; печь на легком жару.

Пампушки малороссийские.

Тесто делают на дрожжах, как для пирогов, раскатывают его на 1—2 блина, не очень толстых, и пекут в печи; когда готово, режут на небольшие четырехугольные квадратики, помещают в миску, обливают толченым маком с водой и подслащивают сахаром.

Оладьи разные.

Оладьи на дрожжах.

Из 2-х стаканов теплого молока, около 600 гр. муки, 1 или $1\frac{1}{2}$ чайной ложечки сухих дрожжей выбить тесто, поставить в теплом месте, чтобы оно поднялось, потом прибавить ложки 2 мелкого сахара, 3—4 желтка и 3—4 взбитых белка, еще перебить и поставить в теплое место; когда снова подымется, брать деревянной ложкой, класть на горячую сковородку с растопленным маслом и поджарить с обеих сторон.

К оладьям подают мелкий сахар и варенье.

Оладьи на дрожжах другим способом.

$2\frac{1}{2}$ стакана теплого молока, $4\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ или 2 ложки густых дрожжей размешать до гладкости; когда тесто поднимется, выбить его хорошенько лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 цельных яйца или сбить белки, дать вторично подняться и тогда уже, не мешая теста, брать его ложкою, класть на сковородку на горячее масло. Поджарить с обеих сторон; подавать к ним сахар или варенье.

Оладьи из манны.

1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана круп, размешать на плите до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтков; за $1\frac{1}{2}$ часа перед отпуском положить 6 взбитых белков или $\frac{1}{2}$ ложки густых белых дрожжей, дать подняться в довольно теплом месте и, не мешая более теста, класть ложкою плоские лепешечки на сковороду, на раскаленное масло, поджарить с обеих сторон. Массу эту можно сделать немного пожиже и испечь оладьи в роде русских блинов на маленьких сковородках.

Оладьи постные.

Тесто готовят из $2\frac{1}{2}$ стаканов теплой воды, $4\frac{1}{2}$ стаканов муки и немного дрожжей, прибавив ложку сахара

пать крыжовник, встряхнуть тазик и варить, снимая почаще пену, до готовности крыжовника, но отнюдь не разваривать его.

Варенье из красной смородины.

6 стаканов красной крупной смородины, вычищенной от стебельков, обдать холодной водой, откинуть на решето. Между тем 7 стак. сахарного песку всыпать в хорошо вычищенный тазик, налить 3 стак. воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пену, четыре раза; затем всыпать ягоды, встряхивая тазик и варить, почаще снимая пену и встряхивая тазик, отнюдь не мешая ложкою, чтобы не размять ягоды. Когда вскипит раза 4, варенье будет готово.

Варенье из клюквы.

Из 6 стаканов сах. песку и 2 стак. воды сварить сироп, раза два вскипятить, снять пену, всыпать 3 стак. крупной клюквы, вскипятить еще раза три и снимать пену.

Можно в варенье положить корки апельсина или лимона.

Варенья разные.

Варенье из виктории.

2 кгр. очищенной от стебельков виктории ополоснуть холодной водою, откинуть на решето, чтобы совершенно стекла вода. Каждую ягодину обмакнуть в сироп и класть одну около другой на круглое фарфоровое блюдо, обсыпать 1 кгр. сахарного песку и вынести на несколько часов на лед. Перед тем, как варить, всыпать в тазик 3 кгр. сахарного песку, налить $7\frac{1}{2}$ стак. воды и кипятить, помешивая и снимая пену. Когда вскипит раза 4, всыпать ягоды виктории и варить, встряхивая тазик и почаще снимая пену серебряною ложкою. Троекратного кипячения бывает достаточно для полной готовности варенья.

Варенье из ежевики.

Очистить от стебельков 8 стак. ежевики, ополоснуть в холодной воде, откинуть на решето, чтобы она стекла, разложить тонким слоем на большое фарфоровое блюдо, оросить из пульверизатора спиртом в 90 градусов, обсыпать $2\frac{1}{2}$ стак. сахарного песку и вынести на лед на несколько часов. Перед тем, как варить ежевику, всыпать в хорошо очищенный тазик (медный) $9\frac{1}{2}$ стак. сахарного песку, влить 5 чайных чашек воды и кипятить сахар несколько раз, почаще снимая пену, тогда всыпать ягоду, встряхнуть тазик и варить, снимая пену и встряхивая тазик и не мешая ложкою, чтобы не раздавить ягод. Вскипятив раза 4, вылить варенье в суповую чашку, остудить и вылить в банку.

Варенье из крыжовника.

Очистив от косточек 6 стаканов недозрелого крыжовника и сложив в фарфоровую посуду, налить его спиртом на целый час, затем откинуть на решето, ополоснуть холодною водою. Тем временем взять $8\frac{1}{2}$ стак. сахарн. песку, всыпать в хорошо вычищенный медый тазик, влить 5 чайных чашек холодной воды, поставить на жаровню и вскипятить, снимая пену, три или четыре раза, после этого всы-

Пасхи и куличи.

Кулич обыкновенный.

С вечера растворить тесто из 2 стак. молока 25 гр. дрожжей и 600 гр. муки. На другой день выбить хорошенько, положить 1 чайную ложечку соли, 100 гр. масла, 1½ стак. сахара, шафрана или 30 зерен кардамона, 5 желтков, выбить хорошенько, положить 5 сбитых белков и остальную муку, всего около 1 кг. 200 гр. Затем поставить в печь часа на полтора.

Кулич с изюмом.

1 кг. 200 гр. муки, 1 стакан молока, 2 ложки соли, 1 стакан масла, 1 стакан сахара 7 цельных яиц, 1 стакан обваренного до суха кишмиша, мелко нарезанного апельсинового цукату и на 4 коп. сухих дрожжей.

Кулич заварной.

Вскипятить 2 стак. молока, заварить 1½ стак. муки, прибавив ложечку масла и ложечку соли, растереть. Когда тесто остынет, положить 25 гр. сухих дрожжей, распущенных в ¼ стак. воды. Дать подняться. Растереть добела кусок столового масла в 200 гр. весом с 1½ стак. мелкого сахара и 4—6 желтками. Когда тесто поднимется, положить все это, а также 15—20 зерен растолченного кардамона, в котором намочить заранее 3 гр. шафрана. Выбив тесто, как можно лучше, положить его в кастрюлю, маслом вымазанную и осыпанную сухарями. Когда поднимется, поставить в печь, не менее, как на 1½ часа.

Пасха сырая.

800 гр. свежего творога протереть сквозь сито, положить 400 гр. растопленного масла, 2 желтка, разбитые с ½ стак. сливок, ½ бутылки сбитых густых сливок, сахару, ванили, толченого миндаля по вкусу, размешать, переложить в пасочницу.

Пасха вареная.

1 кг. 200 гр. свежего творога, 400 гр. сливочного масла, 400 гр. сметаны, 5 желтков, 3 стакана сахара, 300 гр. истолченного сладкого миндаля размешать, раз вскипятить, в горячее можно всыпать мелко нашинкованный апельсиновый цукат и чуточку ванили, которую надо мелко нарезать ножницами и истолочь в порошок с куском сахара и растереть пестиком в ступке. Всыпать все в горячую массу, размешать, переложить в фаянсовую посуду, остудить, переложить в пасочницу.

Соление и маринады.

Брусника моченая.

Перебрав и перебив бруснику, положить ее в чистую кадочку. На каждое ведро воды взять 800 гр. сахара, патоки или меду и две ложки соли; вскипятить, остудить и залить этим бруснику. Иногда в нее прибавляют палочки корицы, гвоздики и перца горошком. Кадку накрыть деревянным кружком и хранить в погребе.

Брусника моченая другим способом.

Бруснику заливают рассолом из 200 гр. соли, 2 кгр. меду и 1 кгр. 200 гр. сахару на одну четверть брусники, а воды—сколько потребуется; хранить в погребе.

Бульон сухой из помидоров.

Выжать помидоры и выбросить зерна, затем сложить их в кастрюлю, варить без воды $\frac{1}{2}$ часа, беспрестанно мешая; потом протереть сквозь сито, опять сложить в кастрюлю и варить, пока не сгустеет, намазать ножом тонко на железный лист, намазанный прованским маслом, вставить в печь после хлебов или сушить на открытом воздухе в тени; потом разрезать на куски, обвязать бумагой, держать в холодном, но сухом месте. Употреблять в соусы и прочие кушанья.

Горошек зеленый свежий.

Собирать горох надо в сухую погоду. Тотчас по сборе лущить горох и укладывать в заранее приготовленные чистые и сухие бутылки. Наполнив бутылки до самой пробки, тотчас же закупорить их, засмолить и сохранять в сухом прохладном месте.

Горошек зеленый другим способом.

Вычищенный горошек кладут в соленую воду и варят несколько минут, затем откидывают на сито и обливают холодной водой, чтобы был зелен. Когда вода стечет, горо-

шек складывают в банку или кадешку, наливают крепкого рассола, накрывают кружком, кладут камень и ставят в погребе.

Горчица.

Взять 6 ложек сухой горчицы, 2 ложки сахарной пудры, 1 чайную ложку соли, 1 ложку прованского масла, 1 рюмку уксусу.

6 ложек горчицы тщательно растереть деревянной ложкой, чтобы не было комков, ошпарить крутым кипятком и, размешав хорошенько, накрыть бумагой или крышкой и поставить на ночь в прохладную печь. Утром вмешивать постепенно все остальное, постоянно мешая. Сохранять в прохладном месте, уложив в стеклянную банку.

Грибы маринованные.

Вычистив грибы, облить их холодной водою на решете или друшлаке, выложить в кастрюлю, посолить и облить крутым кипятком. Когда закипят, снимать пену. Когда грибы будут готовы, вынуть на друшлак, и грибной отвар опять поставить на плиту, положить туда простого немолотого перца, лаврового листа и, если надо, прибавить соли и влить уксусной кислоты, полагая по одной рюмке на каждую бутылку грибного отвара. Когда хорошо прокипит, вылить в горшок и остудить. Уложить грибы в стеклянные банки, облить холодным рассолом; завязать банки пергаментной бумагой.

Хорошо варить одновременно с грибами несколько шампиньонов, тогда грибы никогда не плеснеют. Грибы, конечно, тратятся своим чередом, а рассол от них очень хорош в соусах.

Так можно готовить все сорта грибов. Рыжики маринованные вместо воды варить в простом хлебном квасе, тогда уксуса надо налить поменьше.

Грибы соленные.

Грибы предварительно перебирают, очищают, перебивают в холодной воде, складывают на решето и дают немного просохнуть; после этого кладут в кадку, перестилают укропом, эстрагоном, листьями черной смородины и наливают соленой воды; кладут кружок и придавливают гнетом. Чем грибы будут долее сохраняться, тем воду нужно делать солонее.

Грибы соленые другим способом.

Грибы очищенные перебивают в холодной воде, укладывают в кадочку и пересыпают мелкой солью (на 1 ведро воды 800 гр. соли); покрывают тряпочкой, кружком и кладут гнет в 4 кгр. Когда грибы через некоторое время осадут, прибавляют опять несколько рядов грибов, пересыпая солью. Это повторяют до тех пор, пока кадка наполнится совершенно; тогда ставят в погреб.

Грибы сушеные.

Срезав корешки с землею, а большие грибы резрезав пополам или на 4 части, надевают на веревку и сушат на сквозном ветру.

Капуста шинкованная.

Нашинковать капусту из белых тугих кочнов, отбрасывая кочерыжки, хорошо перебивают, дают воде стечь и складывают рядами в кадку, пересыпают солью, смешанною с анисом и тмином или семенами укропа, и уколачивают деревянной колотушкой. Многие любят перекладывать ломтиками моркови, яблоками и брусникой. Наложив таким образом полную кадку, делают палкой несколько отверстий в капусте до самого дна кадки, чтобы мог оттуда выходить неприятный запах, что повторяют ежедневно в течение 2-х недель, после чего кладут кружок и на него довольно тяжелый гнет.

Капуста рубленая.

Рубленую капусту без кочерыжек смешивают с солью и с тмином или, как сказано выше. Дно кадки посыпают ржаной мукой и кладут ломтями ржаной хлеб для закваски. В эту капусту кладут целые кочны капусты, пересыпая рубленой, и тогда она называется кислая кочанная капуста.

Капуста кочанная.

От осени до осени можно сохранить свежую кочанную капусту, если ее подвешивать в сухом прохладном погребе так, чтобы кочан не касался кочна и стенок самого погреба, и по мере надобности, в случае появления загнивших листьев, их снимают немедленно, оставляя капусту висеть в том же положении, стараясь не мять ее руками или не бить обо что-нибудь.

Огурцы соленые.

Для солки огурцов лучше всего выбирать небольшие боченки, так, чтобы огурцов из каждого боченка хватило бы для употребления не больше как на 1—2 недели. Предназначенные для этой цели боченки предварительно выпаривают с укропом, эстрагоном, чабером и листьями черной смородины, наблюдая при этом, чтобы боченки не были худые и не текли. Вынув у боченка одно дно, другое выстилают травой, кладут для крепости очищенные кусочки хрена, а для запаха чеснок, укладывают огурцы стоймя, плотно друг к другу, каждый ряд перекладывая укропом, эстрагоном и листьями черной смородины. Когда боченок будет полон, сверху покрывают еще травами, вставляют дно, плотно наколачивают обручи и через втулку наливают кипящий рассол из воды и соли. На меру огурцов брать 1½ или 600 гр. соли. Хранить на льду.

Помидоры.

Красные твердые помидоры сложить не плотно в стеклянные банки и налить холодной водой, завязать пергаментной бумагой, сохранять в сухом погребе или в кладовой и каждые 2 недели менять свежую воду. Иногда переваривают воду с солью и, охладив ее, заливают; тогда воду можно менять не так часто. Суп из таких помидоров не хуже, чем из свежих.

Помидоры в бутылках.

Спелые помидоры разделить на мелкие части и сварить в кастрюле, затем растереть на сите и сок слить в чистые бутылки, завязать пергаментной бумагой, обвязать сеном, поставить в котелок с холодной водой и варить минут 20, считая от первого кипения. Сохранять в бутылках в сухом месте. Зимой вполне заменяют свежие.

Пюре из томатов.

Спелые томаты поставить под крышкой на легком огне с небольшим количеством воды, слегка просоленной, чтобы они хорошо упрели, затем протереть их через решето, сложить в банки и залить маслом.

Квасы.

Квас обыкновенный.

На 6 кгр. ржаной муки положить 400 гр. хорошей пшеничной и 3 кгр. 300 гр. солодовой муки; затереть все это горячей водой и поставить в печь до вечера, чтобы упрело; тогда вынуть, и на это количество теста, переложивши его в кадку, налить 5 ведер воды холодной, размешать хорошенько, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить в боченок. Взять 200 гр. пшеничной муки, стакан дрожжей и 3 бут. теплой воды, сбить все вместе, поставить в теплое место, чтобы поднялось; потом взять этот раствор, развести тем же квасом, но пожиже и влить в боченок, поставить на ночь в теплую комнату, потом перенести на холод и разлить в бутылки.

Квас другим способом.

Ржаного солоду 3 кгр. 280 гр., ржаной муки, крупно смолотой, 3 кгр. 280 гр. положить в горшок или чугунок, заварить кипятком и хорошенько разбить, чтобы не было комков; тогда поставить солодеть, накрыв чугунок; к вечеру, истопив печь, поставить в нее тесто, оставить его в печи до утра; потом выложить его в кадку, развести 5 ведрами холодной воды, положить 3 стак. гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комков, тогда взять 3 столовые ложки муки пшеничной, стакан дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и, слив квас в бочку, влить в нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледник.

Квас третьим способом.

Взять по 1 гарнцу ржаного мелкого и крупного солоду, ячменного мелкого солоду и 2 гарнца ржаной муки, заварить кипятком, чтобы образовалось густое тесто, которое разложить по корчагам и поставить в русскую печь на ночь, после чего выложить в кадку и разбавить водою не жидко; прибавить свежей или сухой мяты и, прикрыв, оставить на 1 сутки. После этого прибавить 100 гр. дрожжей,

100 гр. ржаной, 100 гр. пшеничной муки и 400 гр. сахару, хорошо размешать и дать стоять 1—2 часа. Потом разбавить этот квас 10 ведрами холодной воды, которую подливают небольшими частями, каждый раз хорошо размешивают и каждый раз кадку хорошо прикрывают, чтобы совершалось брожение. Это количество воды должно прибавляться в продолжение 3 суток, после чего квасу дают стоять еще 1 сутки, в продолжение которых вся гуща сначала подымется наверх, а потом опустится на дно, и квас будет чист. Если по прошествии этого времени квас не приобретет надлежащей кислоты, то дать ему стоять, пока получится надлежащий вкус, после чего разливают или в бутылки или в боченки и хранят на льду в погребе.

Квас красный хлебный.

1 четверик ячменного мелкого солоду, $\frac{1}{2}$ четверика ржаного солоду, ржаной и пшеничной муки по 6 кгр. положить в кадку и заварить кипятком настолько жидко, чтобы веселка могла легко ходить, переложить в чан. разбавить водой до желаемой густоты кваса и дать остыть; когда будет чуть теплый, положить 100 гр. сухих дрожжей, разведенных предварительно в этом же квасе, 200 гр. мяты, сваренной отдельно в воде, прикрыть и оставить в покое, пока покажется пена, чаще мешая и не давая перекипеть; затем слить в бочку и поставить на лед.

Квас хлебный белый.

4 кгр. ржаной муки, 400 гр. солода, 400 гр. гречневой муки смешать, смочить 1 гарнцем летней воды, размешать, обварить 1 гарнцем кипятку; через $1\frac{1}{2}$ часа влить опять гарнца 2 кипятку и так раза 3—4; когда волеется таким образом ведро кипятку, размешать, дать слегка остынуть, влить с $\frac{1}{2}$ гарнца или немного более гущи из-под квасу, накрыть, поставить в довольно теплое место, на другой день развести квас сырой холодной водой, размешать, перенести в холодное место; дать устояться, употреблять или разлить в бутылки. Из этой пропорции выйдет ведер 5 квасу. Когда квас весь выйдет, около гарнца оставшейся на дне гущи оставить для закваски следующего кваса.

Квас суточный.

1 кгр. 200 гр. черствого в маленьких кусочках хорошо высушенного ржаного хлеба положить в чистую кадку, налить 24 бут. кипятку, прикрыть плотной скатертью, дать так стоять, пока не сделается теплым; тогда процедить

сквозь салфетку, но не выжимать; положить на эту пропорцию 800 гр. хорошей темной патоки, размешать хорошенько, чтобы не оставалось на дне, и влить в эту жидкость 2 столовые ложки дрожжей с примесью 1 ложки пшеничной муки, поставить на 12 часов в теплую комнату, утром процедить и перелить в бутылки, положить в каждую по 2 изюминки, закупорить хорошенько и поставить в погреб; через 2 дня можно употреблять.

Квас суточный другим способом.

6 кгр. 400 гр. кусков ржаного сушеного оставшегося хлеба положить в кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатертью, дать простоять 8 часов. Потом слить чистый квас в другую кадку, положить $1\frac{1}{2}$ стакана хороших дрожжей, 1 кгр. 400 гр. сахарного песка и 1 лимон, нарезанный ломтиками, без зерен. Дать простоять еще 8 часов, потом разлить в бутылки; процеживая сквозь кисею, кладя по изюминке, закупорить плотно, поставить в кухню, где и держать, пока не начнется брожение, т.е. около 8—10 часов.

Кислые щи.

Взять муки крупчатой 4 кгр. 800 гр., гречневой 4 кгр., солоду пшеничного 2 горсти, мякиша ржаного хлеба, высушенного без корок и истолченного, 4 кгр. 800 гр., все смешать, заварить 10 ведрами кипятку и развести холодной водой до желаемой густоты. Когда устоится, слить в другую кадку, положить 400 гр. изюму, 5 пучков мяты и заквасить гущей из-под кваса (как изюм, так и мята должны быть завязаны в холщевый мешочек). Когда скиснет, разлить в бутылки, изюм вынуть из мешочка и разложить по бутылкам (по 1—3 штуки), куда разлить и щи, хорошо закупорить и обвязать веревкой.

Добавление.

Кофе вегетарианский.

Нарезать сладкую морковь в кружочки, высушить и жарить как кофе, прибавить туда жареной пшеницы, смешать пополам, смолоть и сохранять как кофе. Когда готовить кофе, всыпать ложечку смеси в чашку кипятку, прокипятить еще два раза и кофе готов. Такой же кофе можно готовить еще из жженого риса, ячменя, сладких желудей пополам с винными ягодами. Винные ягоды придают каждой смеси хороший вкус. Перед тем, как жарить, следует винные ягоды порезать на мелкие кусочки и высушить в печи.

Кофе пшеничный, овсяный или ячменный.

Тщательно поджарив зерна, смолоть. По желанию, можно поджаривать несколько сортов зерен вместе. Брать по 3 столовых ложки смолотого продукта. Смешать с белком 1-го яйца; обдать 3—4 стак. кипятку. Когда закипит, отставить и дать отстояться в течение 15 минут. Это очень питательный напиток и хорошая замена чая или кофе.

Лимонад.

Сок $\frac{1}{2}$ лимона, чайная ложка сахару, стакан воды. По желанию можно прибавить немного цедры.

Крендели обыкновенные.

Замесить тесто из 100 гр. сахару, немного мелкой корицы, гвоздики, 6 желтков, дрожжей, 100 гр. масла и сколько потребуется муки; наделать кренделей, дать подняться, смазать яйцом и печь.

Крендели заварные.

Замесить тесто из 2 кгр. муки, прибавить 4 стакана воды и 50 гр. дрожжей, посолить и дать подняться; после

этого хорошо вымешать, дать вторично подняться и надеть кренделей, которые опустить в кипяток; когда всплывут, вытащить и печь.

Печенье к чаю.

1.

Взять 1 кгр. 600 гр. муки, 1 ложку прессованных дрожжей и 4 стак. теплого молока. Всыпать муку в горшок для опары, немного посолить, распустить дрожжи в 3-х стаканах теплой воды; устроить рукою отверстие посреди муки и процедить сквозь сито приготовленные дрожжи с водою и смешать все вместе; накрыть салфеткою и поставить в теплое место. Когда поднимется, вмешать туда молоко и дать подняться еще раз, раскатать, сделать крендели, булочки и проч., уложить на лист, помазать холодною водою и печь в горячей печи.

2.

Взять 1 кгр. 200 гр. муки, неполную ложку дрожжей, 2 сваренных картофелины, 1 ложку масла и 5 стак. молока.

Хорошо сваренный и обсушенный картофель истолочь и протереть сквозь решето; смешать его хорошенько с маслом, посолить и смешать до гладкости с мукою. Приготовить дрожжи, т. е. смешать их с половиною теплого молока, процедить в муку с картофелем, слегка мешая; накрыть салфеткою и дать подняться; вмешать остальное молоко (теплое), поставить в теплое место, дать подняться еще раз, сделать крендели, булочки и проч. и печь в горячей печи.

3.

Взять пеклеванной или белой муки 800 гр., 2 стакана молока, 2 ложки масла, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли и $3\frac{1}{2}$ золотника венских дрожжей.

Растереть деревянною ложкою дрожжи с 1 чайной ложкою сахару и ложкой холодной воды; подогреть часть молока и смешать с дрожжами, вынуть ложку и дать отстояться 2 или 3 минуты, растереть масло и втереть туда муку, посолить, сделать посреди теста отверстие и процедить туда дрожжи, приготовленные и отстоявшиеся, сквозь тонкое сито, влить остальное подогретое молоко, смешанное с яйцом и процеженное; хорошенько бить деревянною ложкою или веселкою тесто до гладкости, снять с краев приставшее

тесто, накрыть салфеткою, поставить в теплое место на $\frac{1}{2}$ часа. Подогреть жестянки, слегка обмазать их маслом и вытереть бумагою. Затем раскатать на столе, прибавляя как можно меньше сухой муки, свалить в длинный рулет, уложить на лист, разрезать на булочки, накрыть салфеткою, поставить в теплое место на $\frac{1}{4}$ часа и печь в горячей печи 10—12 минут. Можно по желанию прибавить коринки.

4.

Взять 800 гр. муки, 8 гр. соды, 2 ложки масла и 2 стакана кислого пахтанья.

Стереть соду, масло, сахар и немного соли вместе с мукою до гладкости и потом смешать с пахтаньем, раскатать рулет, разрезать на несколько булочек и печь тотчас же в умеренной горячей печи.

Печенье к завтраку.

Взять 400 гр. муки, 8 гр. соды, 3 ложки сахару 3 ложки масла и 1 стакан кислого пахтанья.

Хорошо смешать муку с содою, стереть масло с мукою, смешать с сахаром и пахтаньем, выложить в вымазанную маслом жестянку и печь тотчас же в горячей печи.

Печенье из овсяной муки.

Смешать чашку сливок с тремя столовыми ложками сахара, прибавлять мелкой овсяной муки, пока сгустится, слегка замесить, раскатать в тонкую лепешку, разрезать на части, какой угодно формы.

Печь до хрупкости в умеренном жару.

ОГЛАВЛЕНИЕ.

	СТР.
Предисловие.	III.
Введение.	IV.
Общие сведения о приготовлении кушаний	IX.

Скромный стол.

Приблизительная пропорция материалов для приготовления обеда	1
Супы	3—10

Бульон. — Суп из почек. — Суп раковый. — Суп сборный. — Суп с макаронами, вермишелью и с лапшой. — Еще суп с макаронами. — Суп из слив. — Суп из гусиных потрохов. — Суп с клецками. — Суп с фрикадельками. — Суп из фасоли. — Суп гороховый с копченой свиной, грудинкой или ветчиной. — Суп пюре из гороха. — Суп из баранины. — Бульон из курицы или цыпленка. — Суп из телячьей грудинки с перловой крупой или с рисом. — Суп с ячневой крупой и картофелем. — Суп из баранины. — Суп из телячьих почек. — Пюре из картофеля. — Ленивые ши. — Кислые ши. — Ши из зеленой рассады. — Ши зеленые. — Борщ из свежей свеклы. — Борщ малороссийский. — Окрошка. — Рассольник обыкновенный. — Рассольник польский.

Фрикадельки, клецки и разные пирожки к супу. 11—13

Фрикадельки из говядины или телятины. — Сибирские пельмени к супу. — Клецки мучные. — Клецки заварные. — Клецки из манной крупы. — Тесто на скорую руку. — Пирожки с грибами. — Пирожки с капустой и рыбой. — Пирожки с говяжьим фаршем. — Пирожки с капустой и яйцами. — Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, визигою и яйцами. — Гренки из белого хлеба.

Жаркие. 14—30

Поджаренное вареное мясо. — Мясо разварное. — Вареное мясо с гарниром. — Вареное мясо с грибным соусом. — Мясо под хреновым соусом. — Котлеты из вареного мяса. — Тушеное мясо. — Поросенок. — Телятина. — Форшмак. — Бифштекс. — Ростбиф. — Цыплята. — Битки обыкновенные. — Битки из телятины. — Котлеты рубленые из говядины. — Котлеты рубленые из телятины. — Котлеты рубленые из свинины. — Котлеты рубленые из баранины. — Котлеты отбивные из телятины. — Котлеты отбивные из свинины. — Котлеты отбивные из баранины. — Гусь жареный с яблоками. — Битая говядина. — Фаршированная грудинка. — Жареные мозги. — Жареная телятина. — Телячья печенка. — Еще телячья печенка. — Жареная баранина. — Тушеная баранина. — Жареная свинина. — Шашлык из баранины. — Пилав из баранины. — Заяц. — Мясо по-деревенски. — Рагу обыкновенное из говядины или свинины. — Рагу из телятины. — Рагу из свинины. — Мясо по-крестьянски. — Клопс. — Зразы. — Еще зразы. — Солонина. — Ветчина. — Поросенок под хреном. — Поросенок жареный. — Язык. — Шницель. — Жареная фаршированная индейка. — Колдуны. — Голубцы. — Пельмени сибирские. — Почки. — Печенка. — Жареные телячьи ножки. — Грудинка телячья. — Курица вареная. — Курица жареная. — Селянка из кислой капусты с мясом.

Постный и вегетарианский стол.

Супы 31—41

Как надо варить рыбу. — Бульон из рыбы. — Уха обыкновенная. — Щи с грибами и со снитками. — Ботвинья. — Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами. — Борщ польский. — Борщ обыкновенный постный. — Борщ грибной вегетарианский. — Борщ из луку. — Борщ из печеной свеклы. — Суп с лапшой. — Похлебка из рубленой репы. — Похлебка чечевичная. — Свекольник. — Суп из брюквы с картофелем и ячневую крупую. — Суп грибной. — Суп из грибов с перловой крупую. — Суп из свежих грибов. — Суп гороховый. — Суп гороховый простой. — Суп деревенский. — Суп зеленый. — Суп из свежей капусты с молоком. — Суп картофельный. — Суп молочный. — Суп из овощей. — Овсянка. — Овсянка другим способом. — Суп пшеничный. — Суп ржаной. — Суп с ржаными клецками. — Суп рисовый. — Суп рисовый другим способом. — Суп из фасоли. — Суп из белой фасоли. — Суп из чечевицы. — Суп шотландский. — Суп шавелевый с гренками. — Суп ячменный.

О супах-пюре из овощей, кореньев, крупы. 41—43

Суп-пюре из простого сушеного гороха. — Суп-пюре из сушеного гороха, масляный. — Суп-пюре из картофеля. — Суп-пюре из тыквы. — Тюр. — Щи с капустой вегетарианские. — Щи из шавеля пополам со шпинатом. — Щи ленивые. — Щи грибные. — Щи постные.

Жаркие

44—64

Рыба, залитая яйцами. — Котлеты из рыбы. — Котлеты из рыбы другим способом. — Кулебяка. — Судак по-польски. — Селянка из кислой капусты с рыбой. — Селянка из осетрины. — Винегрет из соленой рыбы. — Жареная рыба. — Жареная рыба в сметане. — Кокиль из рыбы. — Заливное из рыбы. — Карась жареный. — Жареная треска. — Вареная треска. — Жареная рыба с сыром и кореньями. — Рыба с помидорами. — Рыба с макаронами. — Рыба с рисом. — Вареники. — Вареники ленивые. — Вареники с вишнями или сливами. — Вареники с творогом. — Вареники с творогом другим способом. — Вареники с творогом и с булкой. — Вареники из картофельной муки. — Вареники с капустой и грибами. — Вареники с грибами. — Вареники хохлацкие. — Галушки гречневые. — Голубцы. — Запеканка. — Каша гречневая обыкновенная. — Каша гречневая крутая рассыпчатая. — Каша из мелких гречневых круп. — Каша из зеленой ржи или пшеницы. — Каша манная обыкновенная. — Каша овсяная. — Каша овсянка. — Каша из перловой крупы. — Каша пшенная. — Каша пшенная, поджаренная. — Каша рисовая. — Каша рисовая на молоке. — Каша ячневая. — Каша ячневая с творогом. — Каша из ячневых круп со сметаной. — Каши вообще. — Кисель овсяный. — Тесто для клецок. — Клецки гречневые на молоке. — Клецки из картофеля. — Котлеты из пшенной каши. — Котлеты рисовые. — Котлеты из чечевицы. — Крутеник. — Крутоны. — Крутоны из гречневой каши. — Крутоны из макарон с луком. — Крутоны из чечевицы. — Кукуруза. — Лазанки. — Лапшевник. — Лемешка малороссийская. — Макароны. — Макароны с грибами. — Макароны запеченные. — Кушанье из сухих баранок. — Мамалыга. — Омлет рисовый. — Омлет со свеклою. — Омлет с фасолью. — Омлет с картофелем. — Паштет с морковью. — Пилав. — Пирожки с разными начинками. — Пудинг хлебный простой. — Пюре из белой фасоли. — Ризотто. — Рис отварной. — Рис по-японски. — Фасоль. — Фасоль другим способом. — Чечевица. — Чечевица свежая вареная. — Чечевица тушеная. — Грибы духовые. — Грибы с картофелем. — Жареные грибы с яйцами. — Запеченные грибы. — Блины с грибами. — Грибы с булкой. — Грибные клецки. — Грибные котлеты.

Блюда из овощей

65—82

Шпинат. — Щавель. — Тушеные овощи. — Молодой горошек. — Зеленые бобы. — Морковь со сливками. — Баклажаны фаршированные. — Картофельные котлеты. — Репа фаршированная. — Морковь. — Морковь с зеленым горошком. — Морковь с зеленым горохом еще. — Цветная капуста. — Запеченная цветная капуста. — Котлеты из цветной капусты. — Спаржа. — Лук. — Фаршированный лук. — Порей. — Капустные рулады. — Шницель из капусты. — Брюква с томатами. — Красная тушеная капуста. — Капуста с картофелем. — Брюква с манной кашей. — Тыквенная драчена. — Жареная тыква. — Каша с тыквой. — Гуляш из помидоров. — Картофельное пюре. — Пюре из сельдерея. — Картофельные клецки со шпинатом. — Сельдяные клецки. — Картофельные галушки. — Картофельное печенье. — Картофельные оладьи. — Картофель с гречневым фаршем. — Картофель с сельдями. — Картофельные сосиски. — Жареный картофель с яйцом. — Картофель в сметане. — Рисовая каша. — Рисовая каша обыкновенная. — Ризотто. — Рис с яблоками. — Запеченный рис. — Манная каша с черникой. — Овсянка с черносливом. — Пшенная каша. — Овсяная каша. — Чечевица. — Белые бобы. — Вегетарианский клопс. — Вегетарианское жаркое. — Оладьи. — Бигос белый. — Бигос обыкновенный. — Брюква. — Горох желтый обыкновенный. — Грибы белые и простые. — Капуста. — Капуста белая. — Капуста кислая. — Капуста красная тушеная. — Котлеты из капусты. — Отварной картофель. — Картофель вареный. — Картофель вареный другим способом. — Картофель с грибами. — Картофель жареный. — Картофель жареный с луком. — Картофель жареный в муке. — Картофель, запеченный в сметане. — Картофель молодой. — Картофель печеный. — Пюре из брюквы или репы. — Пюре из моркови. — Репа жареная. — Рыжики. — Рыжики в сметане. — Свекла. — Свекла вареная. — Свекла жареная. — Сморгчи в сметане. — Тыква жареная. — Тыковник. — Каша из тыквы. — Шпинат.

Салаты

83—87

Свежий салат с уксусом и прованским маслом. — Свежий салат со сметаной. — Свежий салат под горчичным соусом. — Салат из красной или белой капусты другим способом. — Салат из кислой шинкованной капусты. — Яблоки моченые. — Яблоки и груши маринованные. — Салат из картофеля и свеклы. — Белые грибы маринованные. — Рыжики маринованные. — Салат свежий латук, ромен, цикорий и пр. по-французски. — Салат по-немецки. — Салат по-польски. — Салат по-английски.

ски. — Салат по-русски. — Салат по-венгерски. — Салат из свеклы. — Салат из свеклы другим способом. — Салат зеленый. — Салат картофельный. — Салат картофельный другим способом. — Салат в кочках. — Салат из моркови. — Салат из овощей. — Салат из огурцов. — Соленые грузди. —

Мучные блюда 88—91

Пшеничный кисель. — Саговый пудинг. — Паровые блинчики. — Вареники с творогом. — Галушки. — Галушки с творогом. — Клецки по-пролетарски. — Клецки с овощами. — Манные клецки. — Запеченные валики. — Клецки обыкновенные. — Клецки со сливами. — Клецки с творогом. — Блины гречневые. — Блины гречневые с пшеничной мукой. — Блины обыкновенные пшеничные. — Коровай из блинов.

Теста разные 92—94

Тесто на дрожжах. — Тесто тертое. — Тесто слоеное для пирожков. — Дутые пирожки. — Пирожки с грибами. — Пирожки с капустой и рыбой. — Пирожки с телячьим ливером. — Пирожки с капустой и яйцами. — Пирожки с рисом и яйцами или с рисом, визигую и яйцами. — Пышки.

Блюда из яиц 95—100

Яичница обыкновенная. — Яйца с сыром. — Яичница с булкой. — Яйца с травами. — Яичное печенье с яблоками. — Селедка с яйцами. — Драчена. — Яйца с луком. — Фаршированные яйца. — Крокет из яиц. — Яичный соус. — Пуддинг к завтраку. — Жареные яйца со шавелем. — Жареные яйца с сосисками. — Яйца всмятку. — Яйца с помидорами. — Яичница с мозгами. — Омлет обыкновенный. — Омлет по-русски. — Омлет с ветчиной. — Омлет с рыбой. — Гренки из яиц. — Сладкие блины из яиц. — Воздушный пирог из яиц. — Пирожное из яичницы. — Холодное пирожное из яиц. — Ванильный крем. — Кислые блины.

Соусы и подливки 100—104

Соус белый с хреном. — Соус основной красный. — Соус грибной. — Соус коричневый. — Соус коричневый другим способом. — Соус из лебеды. — Соус луковый. — Соус масляный. — Соус из шпината. — Соус из молодой крапивы. — Соус молочный с клецками. — Соус для овощей. — Соус из петрушки. — Соус из рассады. — Соус из редьковника. — Соус из салата. — Соус из свеклы. — Соус из тыквы. — Соус из чечевицы. — Соус из шавеля. — Соус яблочный к оладьям.

Компоты 105—109

Компот обыкновенный. — Компот яблочный. — Компот из вишен и груш. — Компот из груш. — Компот из груш другим способом. — Компот из винограда. — Компот из чернослива. — Компот из сухих абрикосов. — Компот из сушеных персиков. — Компот из апельсинов. — Компот из крыжовника. — Компот из черешен. — Компот из сушеных фруктов. — Компот из разностей. — Компот из брусники. — Компот из яблоч и чернослива. — Яблочный штрудель. — Яблочное желе. — Суфле из сушеных яблок.

Мороженое 110—111

Мороженое сливочное. — Мороженое шоколадное. — Мороженое кофейное. — Мороженое из клубники, земляники или малины.

Кремы, пуддинги, пирожные 112—119

Крем сливочный. — Крем из сметаны. — Шарлотка из яблок. — Шарлотка из яблок другим способом. — Желе лимонное. — Мусс. — Пирожное сливочное. — Пирожное миндальное. — Трубки. — Гурьевская каша. — Гурьевская каша другим способом. — Пуддинг из ржаного хлеба с яблоками. — Пуддинг из перловой крупы (постный). — Пуддинг из раздробленной пшеницы. — Пышки. — Рис с фруктовым соусом. — Сладкая пшенная каша. — Пуддинг из вишен, черники или черной смородины. — Пшеничный пуддинг с миндалем. — Пуддинг с вареньем. — Пуддинг из французской булки. — Сухарный пуддинг. — Пуддинг из ржаного хлеба. — Запеченная бабка из творога. — Блинчики с творогом. — Ватрушки. — Пирожное из картофеля. — Взвар.

Кисели 120—121

Кисель жидкий горячий. — Кисель из кваса. — Кисель клюквенный. — Кисель из малины, красной или черной смородины, из вишен или слив. — Кисель миндальный. — Кисель молочный. — Кисель из сушеных яблок. — Кисель яблочный.

Оладьи разные 122—123

Оладьи на дрожжах. — Оладьи на дрожжах другим способом. — Оладьи из манной. — Оладьи постные. — Оладьи из разных круп. — Оладьи рисовые. — Пампушки малороссийские.

Варенья разные 124—125

Варенье из виктории. — Варенье из ежевики. — Варенье из крыжовника. — Варенье из красной смородины. — Варенье из клюквы.

Пасхи и куличи 126—127

Кулич обыкновенный. — Кулич с изюмом. — Кулич заварной. — Пасха сырая. — Пасха вареная.

Соленые и маринады 128—131

Брусника моченая. — Брусника моченая другим способом. — Бульон сухой из помидоров. — Горошек зеленый свежий. — Горошек зеленый другим способом. — Горчица. — Грибы маринованные. — Грибы соленые. — Грибы соленые другим способом. — Грибы сушеные. — Капуста шинкованная. — Капуста рубленая. — Капуста кочанная. — Огурцы соленые. — Помидоры. — Помидоры в бутылках. — Пюре из томатов.

Квасы 132—134

Квас обыкновенный. — Квас другим способом. — Квас третьим способом. — Квас красный хлебный. — Квас хлебный белый. — Квас суточный. — Квас суточный другим способом. — Кислые щи.

Добавление 134—137

Кофе вегетарианский. — Кофе пшеничный, овсяный или ячменный. — Лимонад. — Крендели обыкновенные. — Крендели заварные. — Печенье к чаю. — Печенье к завтраку. — Печенье из овсяной муки.

20859

Цена 1 р. 20 к.

8

Продается во всех книжных магазинах
Ленинграда и Москвы.

Ленинградский Гублит № 40415. Тип. „Трудовой Печатник“, Советск., 2. Тираж 5000—10 л.

1